

豆腐づくりに挑戦！ ～小森江小学校5年生～

(公財)北九州市学校給食協会では、学校給食や食文化等に対する子どもたちの理解を深めるため、「食育推進事業」を実施しています。

10月22日(火)小森江小学校で「豆腐作り体験授業」を開催しました。講師には、小倉北区の豆腐業者である「大和食品工業(株)」の佐藤社長をゲストティーチャーとしてお招きしました。

スライドや動画で、豆腐の原料である大豆や、工場内での製造過程など、豆腐が出来上がるまでの様子について詳しく学びました。



その後、温度を測ったり、かき混ぜたりする担当を決め、ペットボトルと牛

乳パックを使って豆腐作りを進めました。自分たちで作った豆腐の試食や豆乳の試飲、にがりの味見などを体験し、豆腐づくりについて深く学ぶことができました。

豆腐作り体験が終わった後、児童はそのまま調理実習に移行しました。自分たちで作った手作り豆腐を味噌汁の具材として活用し、おいしい味噌汁づくりに挑戦しました。世界に一つしかない豆腐の入った味噌汁の味は格別だったようです。

令和7年度納入業者決定

物資納入業者選定委員会での審議を経て、令和7年度物資納入業者が決定しましたので種類ごとの業者数をお知らせします。

区分	一般物資	青果物資	特定物資	合計
業者数	10	6	45	61

※特定物資…精肉、豆腐、しょうゆ類、鶏卵、こんにゃく、もやし等

新登場の物資を試食しました。

給食協会だよりの10月号で新登場の物資として紹介した「クスクス」の入ったスープを光貞小学校で試食させていただきました。「クスクス」は、とても小さな粒状のもちもちとした食感で、他の具材とよく馴染んでいました。訪問させていただいた学級では、スープの入っていた食缶は空になっており、子どもたちからも「おいしい」との声が多く聞かれました。一緒に提供されたモロッコ料理の「ケフタタジン」もとてもおいしくて、子どもたちにも好評でした。

また、同じく10月号で紹介した「カクテルゼリー」の入った「キラキラミックスフルーツ」を中原小学校で試食させていただきました。色合いがとてもきれいでした。子どもたちの間からは、「4色のゼリーの味がみんな違って、とてもおいしい。」という声が聞かれました。

協会からのお知らせ□

〇だいこん(カット品)について

本年度も「だいこん(カット品)」の使用が始まります。順調に生育すれば11月下旬から納入開始予定です。納入日が確定しましたら、ご連絡します。

令和 6 年 度 11 月 分 青 果 の 使 用 品 目 ・ 産 地 （ 予 定 ）

番号	品目	品種	産地	等級	サイズ
1	さつまいも		熊本・宮崎・鹿児島・ 徳島・千葉・茨城	AB	L～3L
2	じゃがいも	(丸・メーク)	北海道	A	L・2L
③	白ねぎ		大分・鹿児島・北海道	A	M～2L
④	小松菜		小倉南・福岡	A	M～2L
5	にんじん		大分・熊本・長崎・ 宮崎・北海道	A	M～2L
⑥	ブロッコリー		若松・福岡・熊本・ 長崎・山口	A	M～2L
⑦	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本 長崎・宮崎	A	M～2L
⑧	キャベツ		若松・福岡・熊本・宮崎 鹿児島・茨城	A	5～8 玉
△9	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑩	だいこん (カット品)		若松	カット	L～4L
	だいこん		熊本・鹿児島	A	7～12 本
11	たまねぎ		北海道	A	L～2L
⑫	はくさい		大分・熊本・鹿児島・長野	A	5～8 玉
13	れんこん		佐賀	A	M～2L
⑭	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
15	みかん		福岡・熊本	優	S・M
16	バナナ*1 本		フィリピン	—	8 房
17	りんご		長野・青森	秀・特 A・ 優	32・36・ 40 玉
⑮	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑯	カットしめじ		福岡	A	—
20	たけのこ水煮		北九州	A	—

※○印の品目は冷蔵庫で保管してください。

※△印の品目は、月曜日に使用する場合、冷蔵庫で保管してください。

また、それ以外でも冷蔵庫に空きがある場合は冷蔵保管をお勧めします。