

## 恭賀新年

新年あけましておめでとうございます。

昨年は皆様にご協力いただき、無事に給食を実施することができました。ありがとうございました。本年も安全・安心な食材の安定供給に

向け、精一杯努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。  
学校給食協会 職員一同



## 「藍島産塩わかめ」について

本市の学校給食で使用している「塩わかめ」は、小倉北区にある藍島でつくられています。

「藍島産塩わかめ」は、藍島の活性化を目指して島の有志8名が平成25年に立ち上げた藍島活性化グループが製造・販売を行っています。現在、20名ほどの島民の皆さんが活動に関わっておられるそうです。

「藍島産塩わかめ」は、採取、加工のすべてが手作業で行われています。そのおおよその工程は次のようになっています。

- ① 素潜りで天然のわかめを採集する。
- ② 葉先などを切り落とす。
- ③ 海水できれいに洗い、釜でゆでる。
- ④ 冷ました後、脱水し塩漬けにする。
- ⑤ わかめ1本1本の茎の部分を取り除く。
- ⑥ 再び脱水し、冷蔵庫で保存する。
- ⑦ 塩を追加して袋詰めにし、出荷する。

藍島活性化グループによると、「藍島産塩わかめ」は、肉厚で適度な粘り気があり、歯ごたえがあるのが特徴だそうです。子どもたちをはじめ、多くの皆さんに食べていただきたいとのことでした。



(わかめ漁の様子)



(塩漬け作業の様子)

## 地場産野菜「かつお菜」を紹介します

小倉南区の高津尾、山本地区の「かつお菜」畑を訪ねました。立派に育った「かつお菜」が収穫を待っていました。生産者の方によると、収穫の際は、株ごとではなく、外葉を順々に手でちぎりながら収穫するとのことでした。また、寒いと葉のしわが増えて美味しさが増すことから、「かつお菜」を選ぶ際には、縮みが深く青々しいものを選ぶとよいそうです。



博多では古くから、正月の雑煮に欠かせない縁起の良い野菜とされてきました。小倉南区では、50年以上前から水稲裏作の冬野菜として栽培が始まり、今では県内トップクラスの産地となっています。

「かつお菜」はアクが少ない上、熱を通すと旨味が出て、ほんのり甘みを感じられる野菜です。汁の具や、煮物、和え物、炒め物など、幅広い料理に使用することができます。生産者のお宅では、「かつお菜」をかき揚げにして食べられているそうです。



学校給食では、1月の献立に「かつお菜のみそ汁」があり、みそ汁の具材として活用される予定です。「かつお菜」からも、ほど良い出汁が出て、きっとおいしいみそ汁がいただけることと思います。

## 1月分「市内産じゃがいも」について

今月、市内産のじゃがいもに限りMLサイズ(100~120g)が納入されることがありますので、ご対応のほどお願いいたします。使用日・献立は以下の通りです。

| 献立名      | A地区    | B地区    |
|----------|--------|--------|
| かつお菜のみそ汁 | 17日(金) | 16日(木) |
| 野菜スープ    | 29日(水) | 10日(金) |

令和6年度1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  | じゃがいも          | (丸・メーク) | 若松・長崎・鹿児島・北海道       | A          | LM～2L         |
| 2  | 白ねぎ            |         | 福岡・大分・鹿児島           | A          | M～2L          |
| ③  | かつお菜           |         | 小倉南                 | A          | M～2L          |
| ④  | 小松菜            |         | 小倉南・福岡              | A          | M～2L          |
| △5 | 大葉春菊           |         | 小倉南                 | A          | M～2L          |
| ⑥  | にんじん           |         | 大分・宮崎・長崎・鹿児島        | A          | M～2L          |
| △7 | ブロッコリー         |         | 若松・福岡・熊本・長崎         | A          | M～2L          |
| ⑧  | ほうれんそう         |         | 小倉南・福岡・熊本           | A          | M～2L          |
| 9  | かぶ             |         | 小倉南・福岡              | A          | L～3L          |
| 10 | キャベツ           |         | 若松・福岡・熊本・<br>宮崎・鹿児島 | A          | 5～8玉          |
| 11 | しょうが           |         | 熊本・長崎・高知            | A          | L・2L          |
| 12 | だいこん<br>(カット品) |         | 若松                  | カット        | L～4L          |
|    | だいこん           |         | 福岡・大分・熊本・鹿児島        | A          | 6～10本         |
| 13 | たまねぎ           |         | 北海道                 | A          | L～2L          |
| 14 | はくさい           |         | 福岡・大分・熊本・<br>宮崎・鹿児島 | A          | 5～8玉          |
| 15 | れんこん           |         | 佐賀                  | A          | M～2L          |
| ⑬  | みずな            |         | 小倉南・福岡・佐賀           | A          | M～2L          |
| 17 | バナナ*1本         |         | フィリピン               | —          | 8房            |
| 18 | りんご            |         | 青森                  | 特A・特・<br>優 | 32・36・<br>40玉 |
| 19 | 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。