

- ★子どもが喜ぶ 学校給食
- ★みんなすくすく学校給食

給食協会だより

公益財団法人北九州市学校給食協会
〒803-0817 小倉北区田町 14-6
TEL (093)571-2536
FAX (093)581-9072
HP <http://k-kyushoku.jp>

市場での青果検収について

給食協会の担当者が水曜日を除く毎日、北九州青果内にある納入業者の事務所に出かけ、学校に納入される青果物の検収を行っています。

検収表をもとに、品質の良し悪しや規格に合っているかなどを中心に検収を行っています。



品質に課題があった場合は、取り換えをお願いしています。



給食協会では、市場での青果検収等を通して、安全・安心な食材を学校に届けるために日々取り組んでいます。

野菜に関する豆知識

私たちは毎日、野菜を食べていますが、野菜(植物)のどの部分を食べているのでしょうか？その答えを次の表にまとめてみました。

主に食べる部分	野菜の名前(例)
根	ダイコン、サツマイモ ニンジン、ゴボウなど
茎	アスパラガス、セロリ ジャガイモ、タケノコなど
葉	キャベツ、レタス、ハクサイ ほうレンソウ、タマネギなど
実	トマト、ナス、キュウリ カボチャ、スイカなど
花やつぼみ	ブロッコリー、ミョウガ カリフラワーなど

このようなことを考えながら野菜を食べると、いつもの野菜がさらに味わい深いものになるかもしれませんね。

フードロスをなくすための取り組み

昨年末からインフルエンザが猛威を振っています。それに伴って、小、中学校での学級閉鎖や学年閉鎖が増え、給食用の食材が大量に残るケースがあります。

給食協会では、NPO 法人フードバンク北九州ライフアゲインに残った食材を寄贈するなど、有効活用を図っています。今後も関係団体等との連携を深め、フードロスをなくすための取り組みを進めていきます。

伊予柑について

伊予柑は山口県で発見され、その苗木が愛媛県に持ち込まれて普及した果物です。当初は伊予蜜柑と呼ばれていましたが、愛媛県産の温州みかんと混同されるのを避けるため、伊予柑と改名されました。甘みと酸味の調和のとれた味わいで、ビタミンCやクエン酸などの栄養素が多く含まれています。

伊予柑は、中学校では3日、小学校では、A地区13日、B地区20日に提供されます。

協会からのお知らせ

◎ 酒粕の保存方法について

2月3日の粕汁に使用する「酒粕」の保存方法について、一括表示では「冷暗所」となっています。しかし、学校給食では「冷蔵保管」です。お間違えのないようお願いいたします。

名 称	清 酒 粕
原材料名	米(国産)、米こうじ、醸造アルコール
内 容 量	300g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け、涼しいところで保存して下さい。
加 工 者	西宮食糧株式会社 兵庫県西宮市西宮浜3丁目10番地 TEL 0798-33-0990

「物資冷蔵庫で
北九州市学校給食用物資
納品規格書「酒粕」
保存すること」

◎ 3月分申請システム入力について

2月10日(月)締め切りの3月分給食数について、卒業式後は卒業生を除いた食数になります。卒業生の食数は0で入力し、卒業生担任の食数は職員室に入力してください。

令和 6 年 度 2 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)	長崎・鹿児島・北海道	A	L・2L
△2	白ねぎ		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・熊本・長崎・ 宮崎・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・長崎	A	M～2L
9	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
△10	カリフラワー		福岡・熊本	A	6～11 玉
11	キャベツ		若松・福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島・山口	A	5～8 玉
12	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△13	セロリー		福岡	A	M～2L
14	だいこん (カット品)		若松	カット	L～4L
	だいこん		福岡・熊本・宮崎・鹿児島	A	6～10 本
15	たまねぎ		北海道	A	M～2L
16	はくさい		福岡・大分・熊本・ 宮崎・鹿児島	A	5～8 玉
①7	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
18	伊予柑*1/4		愛媛	—	L・2L
19	バナナ*1 本		フィリピン	—	8 房
20	りんご		青森	特A・秀・優	32・36・40 玉
△21	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
△22	カットしめじ		福岡	A	—
23	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。