



新年のごあいさつ

理事長 陰 平 実

新年あけましておめでとうございます。

昨年は多くの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。

さて、昨年の新語・流行語大賞の候補として、「二季」と「物価高」という言葉がノミネートされました。どちらの言葉も給食用物資を安定的に供給することが求められる当協会としては、とても関連のある言葉でした。

「二季」とは、「春」と「秋」とが極端に短く、「夏」と「冬」が異常に長いことを表現したものです。長く暑い夏の影響で、農作物が大きな影響を受けました。特に、北海道産のたまねぎとじゃがいもは、不作で小玉傾向にあり、現場で調理に当たられている皆様にはお手数をおかけしたことと思います。

「物価高」も給食に大きく影響を及ぼしています。特に、青果物の値上がりは、前述の「二季」とも相まって、一食単価を引き上げる要因の一つになっています。

「二季」、「物価高」は、昨年だけの問題であればいいのですが、今年も同じような状況が続くのではないかと危惧しています。

新年早々、暗い話になりましたが、今年の新語・流行語大賞に「四季復活」、「物価安定」という言葉がノミネートされることを願うばかりです。

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。



新登場物資の紹介

○ キムチ＜常温保管＞

ワールドツアー2025(韓国)献立の一つである新献立「キムチチゲ」で使用します。チゲとは朝鮮半島の鍋料理のことです。キムチチゲは、白菜キムチを中心に、肉類、魚介類、野菜、豆腐などの具が入ることが多いようです。日本では、キムチ鍋と呼ばれることもあります。



(使用日)

A 地区 16日(金) B 地区 20日(火)

○ たくあん(細切り)＜常温保管＞

新献立「小松菜のたくあん炒め」で使用します。小松菜とたくあんとにんじんをサラダ油で炒め、こいくち醤油で味付けした料理です。



(使用日)

A 地区 27日(火) B 地区 28日(水)

給食協会からのお知らせ

★「切りふ」の使用について★

1月は「切りふ」の使用日が2回あり、まとめて納入されます。必ず計量し、誤って使用することがないように注意をお願いします。

「切りふ」の使用日

A 地区 21日(水)、29日(木)

B 地区 13日(火)、29日(木)

★3月分の給食申請システムの入力について

3月分の基本食数登録の入力締切日は、1月20日(火)となっています。

卒業式後の基本食数は、卒業生を除いた食数となります。具体的には、卒業生の食数は0と入力し、卒業生担任等の食数は職員室分に加えて入力をお願いします。

(卒業式の日程)

- ・小 学 校  3月18日(水)
- ・中 学 校 3月12日(木)
- ・特別支援学校(小学部・中学部) 3月17日(火)

令和 7 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	M～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	にら		大分・宮崎	A	M・L
7	にんじん		長崎・大分・宮崎・鹿児島	A	M～2L
△8	ブロッコリー		若松・福岡・熊本・長崎	A	M～2L
⑨	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本	A	M～2L
10	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
11	キャベツ		若松・福岡・熊本・ 宮崎・鹿児島	A	5～8 玉
12	ごぼう		青森	A	L・2L
13	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・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・大分・鹿児島	A	6～10 本
15	たまねぎ		北海道	A	M・L
16	はくさい		福岡・熊本・大分・ 宮崎・鹿児島	A	5・6・8 玉
⑰	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
18	バナナ*1 本		フィリピン	—	8 房
19	りんご		秋田・青森	特 A・秀・優	32・36・40 玉
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。