

★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
E-mail: k-9syoku@ark.ocn.ne.jp

だいこんの収穫体験を行いました

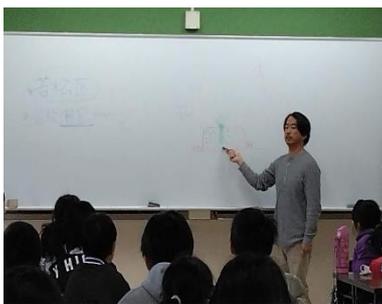
当協会の「食育推進事業」の一環として、1月23日(金)に若松区有毛地区の畑で、小石小学校5・6年生を対象に「だいこん収穫体験」を実施しました。

初めに生産者の松浦さんからだいこんの収穫の仕方について説明をしていただきました。

その後、自分が収穫したいだいこんを見つけ、一人一人が自分の手で収穫しました。松浦さんから教えていただいたとおりに、片手で葉の部分をつかみ、もう一方の手で根の部分をつかみ、上手に引き抜くことができてい



ました。収穫しただいこんを眺めながら、「思ったより大きい」、「ちょうどいいサイズ」といった児童の声が聞こえてきました。



その後、学校に会場を移して交流会が開催されました。松浦さんから若松の気候・風土を生かした農業の特色について、熱く語っていただきました。

また、北九州市役所の農林課の方からは、北九州のブランド野菜について説明をしていただきました。質問コーナーでは、野菜づくりに関する質問が多く出されました。

交流会の最後に参加者全員で若松区のだいこんが使用されている給食を一緒に食べました。児童にとってとても楽しい時間となったようです。



新物資「一食(冷)ゆずゼリー」

兵庫県産のゆずを使用したゼリーです。一口食べれば、ゆずの爽やかな酸味とまろやかな甘みが広がります。神戸市の学校給食で提供されており、子どもたちに人気のデザートとなっています。

(使用日) A地区 11日(水)
B地区 6日(金)



協会からのお知らせ

◎ 申請システムについて

★4月給食開始日の食数の締切日について

給食開始日(4月15日)の食数変更の締切日は下記のとおりです。ご注意ください。

【10食以上の食数変更締切日】

小・中学校：3月25日(水) 14時まで

【10食未満の食数変更締切日】

小学校：4月3日(金) 14時まで

中学校：4月2日(木) 14時まで

(※入学式の関係で×切が早まります。)

★食数変更・給食中止等の連絡について

| 食数 | 変更の期限 |
|----------|--------------------------|
| 10食以上の変更 | 土・日・祝日を含む、実施日の20日前14時まで |
| 10食未満の変更 | 土・日・祝日を含まない、実施日の7日前14時まで |

期限を過ぎると変更できません。特に月初めの給食中止や食数変更を忘れる学校が多いようです。4～5月は学校行事が多いと思われるので、早めの入力をお願いします。

★5月分の食数入力について

歓迎遠足や運動会の代休など、学校全体で給食を中止する日が決まっている場合は、3月19日(木)までに入力をお願いします。

◎4月の納入開始日について

| | 冷凍・冷蔵 | 青果 | その他 |
|--------|--------|--------|--------|
| 小学校 | 13日(月) | 13日(月) | 9日(木) |
| 中学校 | 15日(水) | | 15日(水) |
| 特別支援学校 | 13日(月) | 14日(火) | 9日(木) |

【給食開始日】小・中学校 4月15日(水)
特別支援学校 4月16日(木)

令和 7 年度 3 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 | 不知火かん *1/2 | | 熊本 | — | 18・20 玉 |
| 2 | じゃがいも | 丸・メーク | 長崎・鹿児島・北海道 | A | M~2L |
| ③ | 白ねぎ | | 大分・鹿児島 | A | M~2L |
| ④ | 小松菜 | | 小倉南・福岡 | A | M~2L |
| ⑤ | にんじん | | 熊本・長崎・宮崎・鹿児島 | A | M~2L |
| ⑥ | ブロッコリー | | 若松・福岡・熊本・ 長崎・鹿児島 | A | M~2L |
| ⑦ | ほうれんそう | | 小倉南・福岡・熊本 | A | M~2L |
| ⑧ | グリーン アスパラガス | | 福岡・佐賀 | A | M~2L |
| △9 | キャベツ | | 若松・福岡・大分・ 熊本・宮崎・鹿児島 | A | 5~10 玉 |
| 10 | ごぼう | | 茨城・青森・北海道 | A | L・2L |
| △11 | しょうが | | 熊本・長崎・高知 | A | L・2L |
| 12 | だいこん (カット品) | | 若松 | カット | L~4L |
| | だいこん | | 福岡・大分・熊本・ 宮崎・鹿児島 | A | 6~10 本 |
| 13 | たまねぎ | | 長崎・鹿児島・北海道 | A | M~2L |
| △14 | はくさい | | 大分・熊本・長崎・宮崎 | A | 5・6・8 玉 |
| ⑮ | な花 | | 福岡 | A | M |
| ⑯ | みずな | | 小倉南・福岡・佐賀 | A | M~2L |
| 17 | りんご | | 青森 | 特 A・秀・優 | 32・36・40 玉 |
| ⑰ | カットしめじ | | 福岡 | A | — |
| 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。