

令和8年8月21日490号

- ★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>

食品衛生講習会を開催しました！

実施日) 令和8年8月4日(火)

会 場) 総合保健福祉センター(アシスト21)

目 的) 給食に関する安全・安心の再確認や衛生管理意識の向上を図るとともに本市の学校給食の現状についての理解を図る。

講 師) 保健所東部生活衛生課広域食品指導係
小住 哲 氏
教育委員会学校保健課指導主事
前田 としえ 氏

参加者) 給食物資納入業者61業者

講演内容から

今回の衛生講習会では、小住氏から『食中毒に関する基本知識と予防』『異物混入事例と対策』『HACCPに沿った衛生管理』についてお話しいただきました。

成長期にある子どもたちの健康を守るため、食中毒のリスク管理や、学校給食に携わるものとしての社会的責任の重さを改めて深く認識する機会となりました。

続いて前田氏からは、『学校給食ができるまで』の中で、献立作成の基本や給食ができるまで、異物混入を防ぐ丁寧な確認作業を、写真や動画を用いて分かりやすく解説していただきました。

また、『学校給食の魅力向上事業』についての紹介もあり、おいしい給食を届けるための最新の取り組みも学ぶことができました。

参加者の皆さんは、最後まで熱心に耳を傾けており、安全・安心で魅力的な学校給食を支える一員としての自覚と、日々の衛生管理に対する意識がさらに高まる貴重な機会となりました。



協会からのお知らせ

★乾めん・中華めんの発注量(旧需要申請書)について

乾めん・中華めん等の需要申請書を、『k i t a Qせんせいチャンネル(各課より→学校保健課→給食係(事務)→給食協会資料)』に発注量一覧表として掲載しています。現在、9月～12月分の使用量と各学校の発注量一覧表を掲載中です。これらの文書は、今後、納入量の確認や必要量を計算する際に必要な資料となりますので、各学校で確認をお願いします。

★臨時休校時の給食費について

大雨、台風等によって臨時休校になった場合は、給食費の減額対象にはなりませんので、ご注意ください。また、行事等の理由で給食をあらかじめ中止していた場合については、通常どおり減額を行ってください。

★9月24日の青果の取扱いについて

9月24日(木)分の物資は、9月18日(金)に納品されますので、当日の品質不良による交換等はできません。ご理解のほど、よろしくお願いします。

★9月使用の(冷)みかんについて

(冷)みかんの中心部分が黒く変色している場合があります。これは、みかんの成長途中にカメムシ等が外皮の上から果汁を吸い、果肉細胞が萎縮して黒変したものです。吸った跡は非常に小さく、外見からは肉眼で見つけにくく、発見するのがとても困難です。ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

★協会新メンバーの紹介

○ 栄養士 南里 紗妃

北九州市の栄養代理教諭として、働かせていただいていた経験を活かして、子どもたちに安心・安全な給食物資が届くように、一生懸命頑張ります。たくさんの方々が携わってくださっている北九州市の魅力あふれる給食づくりのお手伝いができればいいなと思っています。

令和8年度8.9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	青森・北海道	A	M～2L
②	白ねぎ		北海道・大分・鹿児島	A	M～2L
3	かぼちゃ		北海道・青森	AB	4～8玉
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎・佐賀	A	M～2L
⑤	トマト		熊本・大分・岐阜	AB	M～2L
⑥	にんじん		北海道	A	M～2L
⑦	ピーマン		大分・佐賀・熊本・宮崎	AB	M～3L
⑧	キャベツ		群馬・茨城・熊本・大分	A	5～8玉
⑨	きゅうり		佐賀・熊本・福岡・長崎	AB	M～2L
⑩	しょうが		長崎・高知	A	L・2L
△11	たまねぎ		北海道	A	M～2L
12	冬瓜		岡山・鹿児島・長崎・ 和歌山・愛知	AB	2～4玉
⑬	りんご		青森・長野・秋田	特・特A・秀	32～40玉
⑭	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑮	カットしめじ		福岡	A	—
16	たけのこ水煮		北九州	A	—

〈特別支援学校のみ使用〉

番号	品目	品種	産地	等級	サイズ
①	生しいたけ		福岡・宮崎・大分・熊本・長崎	特A	2M
②	チンゲンサイ		福岡・熊本	A	S～2L

※○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。