

令和8年10月1日491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
E-mail k-9syoku@ark.ocn.ne.jp

令和7年度 市内産野菜使用状況

学校給食では「地産地消」の取組として地元の農産物を積極的に取り扱っています。

令和7年度は全43品目中15品について市内産を使用しています。使用した市内産野菜の割合は下記のとおりです。

令和7年度 (15品目)				
品名		年間使用量 (kg) (A)	市 内 産 (kg) (B)	市内産使用 率(B)/(A)
1	たけのこ水煮	16,799.0	16,799.0	100.0%
2	かつお菜	3,271.0	3,271.0	100.0%
3	ロマネスコ	2,330.0	2,330.0	100.0%
4	大葉春菊	1,242.0	1,242.0	100.0%
5	ブロッコリー	13,202.0	13,160.0	99.7%
6	小松菜	46,626.5	41,537.5	89.1%
7	かぶ	9,139.0	8,111.0	88.8%
8	ほうれんそう	8,071.0	6,670.0	82.6%
9	だいこん	91,484.0	75,537.0	82.6%
10	みずな	2,188.0	1,508.0	68.9%
11	キャベツ	309,811.0	87,432.0	28.2%
12	かぼちゃ	13,627.0	2,683.0	19.7%
13	じゃがいも	313,470.0	56,010.0	17.9%
14	たまねぎ	468,052.0	27,675.0	5.9%
15	トマト	3,250.0	15.0	0.5%



基本物資(乾めん・中華めん)の調整計画について

乾めん・中華めんの調整計画を12月に行います。詳細は、10月1日に「KitaQ せんせいチャンネル」に掲載されますので、ご確認ください。

物資納入業者選定委員会委員の紹介

納入業者選定を担う『物資納入業者選定委員会』の令和8年度の委員が、下記のとおり決まりましたのでお知らせします。

学校給食用物資納入業者は「市政だより」で公募し、応募のあった業者について、『物資納入業者選定委員会』で資格審査を行い、決定しています。

選出区分	所属
学 校 代 表	南丘小学校長
	花尾小学校長
学 識 経 験 者	市PTA協議会理事
	保健福祉局東部生活衛生課 広域食品指導係長
教 育 委 員 会 員 主 管 課 職 員	学 校 保 健 課 長
	学校保健課指導主事
学 校 給 食 協 会	理 事 長

秋休み中の物資納品について

秋休みに伴い、以下の期間につきまして、物資の納品はありません。

●小学校・特別支援学校

10月9日(金)～14日(水)

●中学校

10月9日(金)～15日(木)

退職しました

北九州市の学校給食の運営に関わる重要な仕事を経験でき、たくさんのことを学ばせていただきました。

関係者の皆様には、大変お世話になり、心より感謝申し上げます。

大町 依央奈

令和8年度10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	さつまいも		熊本・宮崎・鹿児島・ 徳島・千葉	AB	L～3L
2	さといも		宮崎	A	L～2L
3	じゃがいも	丸・メーク	北海道	A	M～2L
④	白ねぎ		大分・鹿児島・山口・北海道	A	M～2L
⑤	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M～2L
⑥	にんじん		熊本・長崎・北海道	A	M～2L
⑦	キャベツ		福岡・熊本・大分・宮崎・ 群馬・茨城	A	5～10玉
8	ごぼう		宮崎・鹿児島・青森	A	L～2L
⑨	しょうが		長崎・熊本・高知	A	L～2L
⑩	だいこん		大分・熊本・鹿児島・ 青森・北海道	A	7～12本
11	たまねぎ		北海道	A	L～2L
12	みかん		福岡・熊本・愛媛	優	S
13	バナナ＊1本		フィリピン	—	8房
14	りんご		長野・青森	特A・秀・優	32・36・40玉
⑮	なめこ		大分	A	—
⑯	カットしめじ		福岡	A	—
⑰	エリンギ		福岡・熊本	A	—
18	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・大分・長崎・宮崎	特A	2M
②	生マッシュルーム		岡山・千葉	A	—
③	チンゲンサイ		福岡・熊本	A	M～L
④	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・ 長崎・宮崎	A	M～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。