

★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5年8月21日(月)
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
講師) 保健所東部生活衛生課広域食品指導係
橋本梨菜 氏
参加者) 給食物資納入業者約60業者



挨拶 給食協会理事長から小分けや配送を担う業者を含めた全ての業者の方々が、子どもの健全な育成を担う「チーム学校給食」のひとりという使命感をもって、安全・安心な学校給食用物資の納品をお願いしました。

講義 事例から HACCP の考えを取り入れた衛生管理の重要性や異物混入対策、令和4年度の食品衛生監視票採点結果からみた衛生面のポイントについて指導していただきました。

🍊 極早生みかんについて 🍊

10月に使用するみかんは「極早生」です。極早生みかんは「皮の青みと甘酸っぱい味わい」が特徴です。

皮が薄く、水分の蒸発を防ぐためにフルーツワックス処理をしています。このフルーツワックスは指定を受けた食品添加物で衛生・安全面に問題はありませぬ。洗った時、表面に白い粉が浮き出ることもあります。

令和4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4年度は全品目中16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4年度 (16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	17,525.0	100.0%
2	かつお菜	5,155.6	100.0%
3	ロマネスコ	2,519.0	100.0%
4	大葉春菊	2,125.0	100.0%
5	ブロッコリー	17,047.0	99.9%
6	小松菜	54,816.0	88.3%
7	だいこん	80,669.0	75.9%
8	かぶ	11,738.0	68.7%
9	ほうれんそう	14,054.0	67.6%
10	みずな	6,205.0	66.4%
11	トマト	3,819.0	58.9%
12	キャベツ	358,963.2	44.0%
13	じゃがいも	280,319.6	25.2%
14	かぼちゃ	13,839.0	21.4%
15	なす	2,384.0	13.4%
16	たまねぎ	424,539.4	1.8%

🥕 青果物について 🥕

7月の集中豪雨や8月の多雨、高温により、
納入している青果物の品質が良くないと報告
を受けています。また、10月も気温が高い状
況が続くと、学校納品後に変色や傷みが発生す
ることも考えられます。関係者の方々にはご迷
惑をおかけしますが、ご理解ご協力を宜しくお
願い致します。

令和 5 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	エリンギ		熊本・長崎	A	—
2	さつまいも		宮崎・鹿児島・徳島・茨城・千葉	AB	L~3L
3	じゃがいも	(丸・メーク)	北海道	A	L・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		北海道	A	M~2L
⑦	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・長崎・宮崎	A	M~2L
⑧	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎・群馬・茨城	A	5~10玉
9	ごぼう		宮崎・鹿児島・青森	A	L・2L
⑩	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
⑪	だいこん		大分・熊本・青森・北海道	A	7・8・10・12本
12	たまねぎ		北海道	A	L~2L
⑬	はくさい		大分・熊本・長野・北海道	A	5・6・8玉
⑭	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M~2L
15	みかん		福岡・熊本・愛媛	優	S
16	りんご		長野・青森	秀・特A・優	32・36・40玉
17	メロン		静岡	—	6玉
⑱	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
⑲	なめこ		大分	A	—
⑳	カットしめじ		福岡	A	—
21	たけのこ水煮		北九州	A	—

〈中学校のみ〉

1	バナナ*1本		フィリピン	—	8房
---	--------	--	-------	---	----

※○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。