

令和7年6月1日477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>

物資共同購入委員会について

給食協会では、毎月1回、物資共同購入委員会を開き、給食で使用する予定の食材を実際に委員の皆様へ試食していただき、安全面・衛生面・品質等から審査していただいています。

本年度からは、委員会組織をスリム化し、より実効的な委員会となるように以下の10名の皆様に委員をお願いしております。

所 属	補職名
清水小学校	校長
ひびきの小学校	養護教諭
小倉南特別支援学校	学校給食監理士
西小倉小学校	栄養教諭
鞘ヶ谷小学校	栄養教諭
保健福祉局保健衛生部東部生活衛生課	職員
市PTA協議会	PTA代表
教育委員会学校保健課	指導主事
教育委員会学校保健課	栄養士
学校給食協会	理事長

本年度は、清水小学校長 臼木 祐子 様に委員長をお願いしています。委員の皆様、安全・安心な学校給食の実現に向けて、1年間、よろしくお願いします。

新登場の物資紹介♪

『一食（冷）シークワサーゼリー50g』

使用日：小学校 A地区24日（火）、B地区23日（月）

中学校 A地区4日（水）、B地区12日（木）

小学校では、「沖縄そば」、「にんじんシリシリ」と一緒に、中学校では、「もずく丼」、「チャンプルー」と一緒に提供されます。

シークワサーは、沖縄県が全国一位の生産量を誇るミカン科の常緑低木です。沖縄の方言で「シー」は「酸」、「クワサー」は、「食べさせる」という意味があるそうです。

シークワサーゼリーは、酸味のある果汁を使用した、食欲を誘うデザートです。

市内産の野菜について

今年も6月から若松産のじゃがいもの使用が始まります。調理しても煮崩れしにくい「ニシユタカ」という品種です。今年は植え付けがやや遅れていましたが、生育は良好のようです！

～MLサイズの使用可能日について～

北九州市内産のじゃがいもに限りMLサイズ（100～120g）が納入されることがあります。使用可能日は下記のとおりです。

献立名	A地区	B地区
新じゃがのクラムチャウダー	10日（火）	9日（月）
レバーとポテトのバーベキューソース和え	23日（月）	24日（火）

★市内産トマトの保管方法★

6・7月は北九州市内産トマトが納入される予定です。北九州市内産のトマトが緑色の状態で納入された場合は、常温保管してください。

パン用クリームの保存方法について

パン用クリームの保存方法について、夏期は「冷蔵庫」保存となりますので、ご注意ください。

物資名	保存方法
一食黒豆きなこクリーム	6月～9月は 冷蔵保存
一食チョコ大豆クリーム	
一食ミルククリーム	

きくらげ(スライス)の使用について

きくらげ(スライス)については、1ヶ月分まとめて納品されます。1回に使う量を必ずご確認ください、誤って使用することのないようにご注意ください。

	A地区	B地区
使用日	6月17日（火）	6月13日（金）
	6月18日（水）	6月17日（火）
	6月23日（月）	6月24日（火）
	6月25日（水）	6月25日（水）

令和 7 年度 6 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・熊本・長崎・ 宮崎・鹿児島	A	ML～3L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M～2L
3	かぼちゃ		佐賀・大分・熊本・長崎・ 宮崎・鹿児島・沖縄	AB	4～8 玉
④	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M～2L
⑤	トマト		若松・小倉南・福岡・熊本	AB	M～3L
⑥	にら		大分・熊本・宮崎・高知	A	M・L
⑦	にんじん		熊本・長崎・宮崎・ 鹿児島・青森	A	M～2L
⑧	ピーマン		大分・宮崎・鹿児島	A	M～2L
⑨	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎・ 鹿児島・群馬・茨城・愛知	A	5～8 玉
⑩	きゅうり		福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島	AB	M～2L
11	ごぼう		大分・宮崎・鹿児島	A	2M～2L
⑫	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△13	たまねぎ		小倉南・佐賀・熊本・ 長崎・鹿児島	A	L・2L
△14	なす		福岡・大分・熊本・山口	AB	M～3L
15	小玉すいか		熊本・長崎	秀	3・4 玉
16	りんご		青森	特 A・秀・特	32・36・40 玉
17	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。