

★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>

じゃがいも収穫体験・給食交流会

6月18日(水)に天籟寺小学校5年生21名が、若松区有毛にある永住さんの畑で、学校給食に納品されているじゃがいもの収穫を体験しました。梅雨に入ってからの実施のため、雨が心配でしたが、晴天に恵まれました。

ほとんどの児童が初めてのじゃがいも掘り。土中深くから、今まで見たことのない大きさのじゃがいもを見つけ、大喜びでした。また、日差しが照り付ける中での作業を通して、農作業の大変さを実感した児童もいました。



交流会では、生産者の永住さんや農政事務所の方から農業についての話を聞き、農作物を栽培する上での大変さや市内産野菜のブランド化についても学ぶことができました。

その後、参加者の方々と農業についてのいろいろなお話をしながら、給食を一緒に食べました。参加者の皆さんと一緒に食べる給食は、いつも以上においしかったようです。

交流会では、生産者の永住さんや農政事務所の方から農業についての話を聞き、農作物を栽培する上での大変さや市内産野菜のブランド化についても学ぶことができました。



新登場の物資紹介

○『ナンプラー』(えびと卵のトムヤムスープに使用)
ナンプラーは、カタクチイワシなどの生の魚を塩につけ込んで発酵させたタイ料理に欠かせない発酵調味料です。タイの人々にとって、ナンプラーは、日本人にとっての醤油みたいなものです。魚のもつ旨味成分が凝縮されており、料理に適度な塩辛さとコクを加えてくれます。

お知らせ

★青のりの使用について★

7月は「青のり」の使用日が2回あります。必ず計量し、誤って使用することがないように注意をお願いします。

青のりの使用日 A地区 8日、11日
B地区 9日、15日

★豆板醤の使用について★

7月は「豆板醤」の使用日が2回あります。必ず計量し、誤って使用することがないように注意をお願いします。

豆板醤の使用日
A地区 3日、9日
B地区 8日、10日



★8・9月納入開始日★

	冷蔵・冷凍品・青果	その他
小学校	8月26日(火)	8月22日(金)
中学校	8月27日(水)	
特別支援学校	8月26日(火)	8月22日(金)

★8・9・10月分の申請システム入力締切日★

入力項目	入力締切日
8月分の基本食数登録(残量入力なし)	7月10日(木)
9月分の基本食数登録と残量報告	7月18日(金)
10月分の基本食数登録と残量報告	8月20日(水)

- ※ 8・9月分の残量報告は9月分に入力をお願いします。
- ※ 大きな食数変更は決定次第、早めに入力をお願いします。

9月分から入力締切日が変わっているため、細心の注意を払わないといけません。



令和 7 年度 7 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・ 青森・北海道	A	L・2L
②	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M~2L
3	かぼちゃ		若松・佐賀・大分・ 熊本・長崎・宮崎	AB	5~8玉
④	小松菜		小倉南・福岡	A	M~2L
⑤	トマト		小倉南・福岡・大分・熊本	AB	M~2L
⑥	にんじん		大分・熊本・長崎・ 宮崎・青森・北海道	A	L・2L
⑦	ピーマン		佐賀・大分・熊本・宮崎	A	M~2L
⑧	キャベツ		大分・熊本・宮崎・ 群馬・茨城	A	5~8玉
9	ごぼう		大分・宮崎・鹿児島	A	L・2L
⑩	しょうが		長崎・高知	A	L・2L
△11	たまねぎ		佐賀・熊本・長崎・ 兵庫・北海道	A	L・2L
12	冬瓜		長崎・鹿児島・岡山	AB	2~4玉
△13	なす		小倉南・福岡・大分・ 熊本・山口	AB	M~3L
⑭	にがうり		福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島	A	M~3L
⑮	カットしめじ		福岡	A	—
16	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。