

- ★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

## 学校給食献立レシピコンクール審査に参加して

12月25日に学校給食献立レシピコンクール二次審査が行われました。

一次審査をパスした小学生の部6点、中学生の部6点の献立のレシピをもとに栄養教諭が調理し、出来上がった料理を審査員が試食し、審査を行いました。



どの献立も地場産野菜を生かしたレシピとなっており、味付けも良く、食欲をそそるもので、大人顔負けのものばかりでした。

審査の結果、小学生の部、中学生の部ともに、教育委員会賞、給食協会賞、JA北九賞が選出されました。この6点の献立については来年度の給食に取り入れられる予定です。

来年度も多くの児童生徒の応募を心待ちにしています。

## 新登場物資の紹介

### ○ ハヤシフレーク

新献立「にこにこハヤシライス」で使用します。「みんなで一緒に、美味しく食べる」をコンセプトに作られたアレルギーフリーの業務用フレークです。「にこにこ給食」には、最適の食材です。

## クラスマスタの設定について

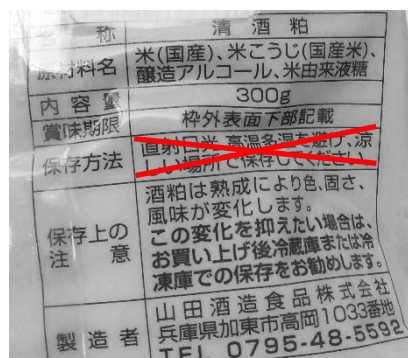
給食申請システムでの4月分のクラスマスタの設定は、基本食数登録の入力締切日の前日（2月19日木曜日）までに行ってください。また、クラスマスタがシステムに反映されるのに1日かかるため、クラスマスタを設定した次の日に、4月分の食数の入力をお願いします。

なお、クラス数が増えそうな学校は、クラス数を多めに設定しておいてください。

## 協会からのお知らせ

### ◎ 酒粕の保存方法について

2月3日の粕汁に使用する「酒粕」の保存方法について、一括表示では「冷暗所」となっています。しかし、学校給食では「冷蔵保管」ですので、お間違えのないようお願いします。



「物資冷蔵庫で保存すること」  
北九州市学校給食用物資  
納品規格書「酒粕」

### ★「干しひじき」の使用について★

2月は「干しひじき」の使用日が2回あり、まとめて納入されます。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。

#### 「干しひじき」の使用日

A地区 3日(火)、18日(水)  
B地区 3日(火)、20日(金)

## フードロスをなくすための取り組み

昨年末からインフルエンザが猛威を振るっています。それに伴って、小、中学校での学級閉鎖や学年閉鎖が増え、給食用の食材が大量に残るケースがあります。

給食協会では、NPO 法人フードバンク北九州ライフアゲインに残った食材を寄贈するなど、有効活用を図っています。大量に食材が残る場合には、給食協会にご連絡をお願いします。

なお、食材の種類や量によって、対応できない場合がありますので、予めご了解ください。

今後も関係団体等との連携を深め、フードロスをなくすための取り組みを進める予定です。

令和 7 年度 2 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・長崎・鹿児島・北海道	A	M～2L
△2	白ねぎ		大分・鹿児島	A	M～2L
③	かつお菜		小倉南	A	M～2L
④	小松菜		小倉南・福岡	A	M～2L
△5	大葉春菊		小倉南	A	M～2L
△6	にんじん		熊本・長崎・大分・ 宮崎・鹿児島	A	M～2L
△7	ブロッコリー		若松・福岡・熊本・長崎	A	M～2L
⑧	ほうれんそう		小倉南・福岡・熊本・長崎	A	M～2L
9	かぶ		小倉南・福岡	A	L～3L
10	キャベツ		若松・福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島・山口	A	5～8 玉
11	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△12	セロリー		福岡	A	M～2L
13	だいこん（カット）		若松	カット	L～4L
	だいこん		福岡・熊本・宮崎・鹿児島	A	6～10 本
14	たまねぎ		北海道	A	M・L
15	はくさい		福岡・熊本・大分・ 宮崎・鹿児島	A	5・6・8 玉
①6	みずな		小倉南・福岡・佐賀	A	M～2L
17	伊予柑＊1/4		愛媛	—	L・2L
18	バナナ＊1 本		フィリピン	—	8 房
19	りんご		秋田・青森	特 A・秀・優	32・36・40 玉
△20	えのきだけ		福岡・宮崎	A	—
△21	カットしめじ		福岡	A	—
22	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。