

# 給食協会だより

## 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。

## 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。

## 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、美味しいたべる」をコンセプトに作られたアレルゲン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。

## クラスマスターの設定について

給食申請システムでの4月分のクラスマスターの設定は、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、クラスマスターがシステムに反映されるのに1日かかるため、クラスマスター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」ですでの、お間違えのないようお願いします。

称	清酒粕
原小料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、米由来液糖
内 容 量	300g
賞味期限	枠外表面下部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存してください。
保存上の注意	酒粕は熟成により色、固さ、風味が変化します。この変化を抑えたい場合は、お買い上げ後冷蔵庫または冷凍庫での保存をお勧めします。
製 造 者	山田酒造食品株式会社 兵庫県加東市高岡1033番地 TEL 0795-48-5592

「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)

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・マーク	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
⑯16	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。