

★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

最初の給食は、みんなの大好きな「牛肉のしぐれ煮どんぶり」でした!!

最初の給食は、A・B地区とも、シェフの北キュー三ツ星献立「牛肉のしぐれ煮どんぶり」でした。進級お祝い献立です。子どもたちにも大好評でした。準備もスムーズに進みました。



青果物について

★青果物の現状と保管方法★

ここ数年、異常気象で暑い時期が長くなっており、青果物の生育状況や品質状況が読みにくくなっています。腐れ、傷み防止のため、可能な限り冷蔵庫に保管をお願いします。

★市内産トマトの保管方法★

6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。

1年生の給食が、スタートしました♪

4月20日(月)から小学校新1年生の給食がスタートしました。

A地区は「チキンカレーライスとミックスフルーツ」、B地区は「ミートソーススパゲッティとツナサラダ」です。どちらも大人気の献立メニューです。

A地区の到津小学校では、全員がにこにこ笑顔で給食を食べていました。「カレーライスもミックスフルーツも、とってもおいしかったよ。」「明日の給食も楽しみ。」などの声が飛び交っていました。



B地区の槻田小学校でも、初めての給食に興味津々、笑顔いっぱいミートソーススパゲッティを頬張る子どもたちの様子が多く見



られました。あちこちから「毎日の給食がとても楽しみです。」などの声が聞こえてきました。

両校とも「もう食べたよ。」と空になった食器を嬉しそうに見せてくれる児童がたくさんいました。初めての学校給食は、新1年生の児童にとっても好評でした。

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	

協会からのお知らせ

★8月申請システム入力締切日★

8月分の基本食数登録の入力締切日は、6月19日(金)となっています。残量報告はありません。

※8・9月分の残量報告は9月分の基本食数登録に合わせて入力をお願いします。

★「レンズ豆」の使用について★

6月は「レンズ豆」の使用が2回あり、まとめて納品されます。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。

「レンズ豆」の使用日

- A地区 10日(水)、30日(火)
- B地区 1日(月)、16日(火)

令和8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	小松菜		小倉南・福岡・長崎	A	M~2L
④	トマト		小倉南・若松・福岡・熊本	AB	M~3L
⑤	にら		大分・熊本・宮崎・高知	A	M・L
⑥	にんじん		熊本・長崎・宮崎・ 鹿児島・青森	A	M~2L
⑦	ピーマン		佐賀・大分・熊本・ 宮崎・鹿児島	A	M~2L
⑧	キャベツ		福岡・大分・熊本・宮崎・ 鹿児島・愛知・群馬・茨城	A	5~8玉
⑨	きゅうり		福岡・佐賀・熊本・ 宮崎・鹿児島	AB	M~2L
10	ごぼう		大分・宮崎・鹿児島	A	2M~2L
⑪	しょうが		熊本・長崎・高知	A	L・2L
△12	たまねぎ		小倉南・八幡西・佐賀・ 熊本・長崎・鹿児島・山口	A	L・2L
△13	なす		福岡・大分・熊本・山口	AB	M~3L
14	小玉すいか		熊本・長崎	秀	3・4玉
15	たけのこ水煮		北九州	A	—

〈特別支援学校のみ使用〉

番号	品目	品種	産地	等級	サイズ
①	生マッシュルーム		岡山・千葉	A	—
②	チンゲンサイ		福岡・佐賀・大分・熊本	A	S~2L

※○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。