

給食ができるまで

献立作成

北九州市教育委員会

栄養教諭が献立の案を作り、学校の先生や医師、保護者代表などで構成される「献立委員会」で意見を聞いた後、献立が決まります。



物資の 取り扱い

公益財団法人北九州市学校給食協会 (以下「給食協会」という。)

献立に基づき給食用の食材料をまとめて購入し、学校へ配達します。

[物資納入業者選定委員会]

安全・安定・安価を条件に業者が資格審査されて登録されています。

[物資共同購入委員会]

業者が提出した食材料をテストし、合格したものの中から購入します。



物資納入

パンやごはん、牛乳は当日、その他の食材料は、当日または前日までに学校に納入されます。

調理

- 各学校の給食室で調理士が作ります。カレー、煮魚、揚げ物（から揚げ）などは手作りで作り、だし取りもいりこ、昆布、かつお節を使っています。
- 食中毒防止のため、調理の際は、手指の消毒や調理器具類の消毒を行い衛生面に配慮し、果物やデザート類以外は加熱調理を行うようにしています。
- 味付けは、こどもたちの生活習慣病（肥満・高血圧・糖尿病など）予防のため、うす味を心がけています。

