

稲城市の学校給食の食材について

本市の学校給食では、成長期の子どもたちに食を提供するという観点から、安全性を最優先して食材を選定しています。

令和5年5月の主な給食食材の予定産地等は次のとおりです。市場の供給量・気候等によっては変更になる場合もあります。また、出荷制限となったものは使用しません。

(令和5年5月分)

学校給食に使用する食材の主な産地等は、下記のとおりです。

食材		主な産地	備 考	
米	白飯	秋田	令和4年度産（萌えみのり）	
	麦	福岡・佐賀	サンバーレ（大麦）	
パン		学校給食会指定小麦によるパン（国産：北海道）		
牛乳（飲用）		千葉・栃木・長野		
牛乳（調理用）		千葉・北海道・山形他		
鶏卵（液卵）		国産		
魚	あかうお切身	アラスカ	さわら切身	東シナ海
	初がつお角切り	宮城	ホキ切身	ニュージーランド
	さけ切身	北海道	さば切身	ノルウェー
肉	鶏肉	宮崎・岩手・茨城	豚肉	関東地方
野菜	じゃがいも	千葉・茨城	生鮮野菜については、流水による3回の洗浄をしております。 また、0-157の発生以降、給食に使用する野菜類は加熱調理しています。	
	玉ねぎ	佐賀他		
	きゅうり	千葉・栃木		
	人参	徳島		
	長ねぎ	千葉・茨城		
	キャベツ	愛知		
	大根	千葉	パプリカ	茨城・高知他
	ほうれん草	千葉・埼玉	かぶ	埼玉・千葉
	セロリ	静岡・茨城他	生姜	高知
	小松菜	東京・千葉	えのきたけ	長野
	アスパラガス	野沢温泉村・大空町	なめこ	埼玉
	にら	茨城他	ぶなしめじ	長野
	ごぼう	群馬・青森	エリンギ	長野
	もやし	栃木	にんにく	青森
	かぼちゃ	鹿児島・沖縄		
果物	河内晩柑	愛媛		