

稻城市的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7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、出荷制限となつたものは使用しません。

(令和5年7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	ホキ切身	ニュージーランド	ほっけ切身	アラスカ
	さば切身	ノルウェー		
肉	鶏肉	東北地方・茨城・宮崎他	豚肉	関東地方
野菜	じやがいも	茨城他	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	兵庫		
	きゅうり	茨城		
	人参	千葉・北海道		
	長ねぎ	茨城他		
	キャベツ	群馬・茨城	ズッキーニ ほうれん草 生姜 えのきたけ なめこ	
	大根	青森		
	なす	茨城		
	セロリ	長野		
	小松菜	東京・茨城		
	レタス	長野	埼玉	
	にら	茨城	ぶなしめじ	長野
	ごぼう	群馬・青森	エリンギ	長野
	パプリカ	茨城	にんにく	青森他
	かぼちゃ	鹿児島・茨城	とうがん	愛知・静岡他
	ピーマン	茨城・岩手		
果物	小玉すいか	群馬		