

令和5年2月24日
稻城市立学校給食共同調理場

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3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3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（あきたこまち） | |
| | 麦 | 福岡・滋賀・宮城 | サンライス（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） | | 千葉他 | | |
| 鶏卵（液卵） | | 国産 | | |
| 魚 | ぶり切身 | 日本 | あじ切身 | ニュージーランド・チリ |
| | ホキ切身 | ニュージーランド | | |
| | さけ切身 | 北海道・三陸 | | |
| 肉 | 鶏肉 | 宮崎・茨城他 | 豚肉 | 関東地方 |
| 野菜 | じゃがいも | 北海道 | 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 | 北海道大空町 | | |
| | きゅうり | 千葉・宮崎 | | |
| | 人参 | 千葉・埼玉 | | |
| | 長ねぎ | 埼玉他 | | |
| | キャベツ | 愛知他 | 白菜 | |
| | 大根 | 神奈川 | | |
| | パプリカ | 宮崎・鹿児島他 | | |
| | ほうれん草 | 東京・埼玉 | | |
| | 小松菜 | 東京・埼玉 | エリンギ | 長野 |
| | さといも | 埼玉・千葉 | なめこ | 長野 |
| | にら | 茨城他 | ぶなしめじ | 長野 |
| | ごぼう | 群馬・青森 | きくらげ | 北海道 |
| 果物 | もやし | 栃木他 | えのきたけ | 長野 |
| | にんにく | 青森 | ピーマン | 高知・宮崎他 |
| | セロリ | 静岡・愛知他 | | |
| | 清見オレンジ | 愛媛 | | |
| | | | | |