

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4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4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3年度産（萌えみのり）	
	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	ホキ切身	ニュージーランド	あかうお切身	アラスカ
	さわら切身	東シナ海	さけ切身	北海道
	さば切身	ノルウェー	初がつお角切り	宮城
肉	鶏肉	東北地方・茨城・宮崎	豚肉	関東地方
野菜	じゃがいも	長崎	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		
	きゅうり	群馬他		
	人参	千葉		
	長ねぎ	千葉		
	キャベツ	千葉他		
	大根	千葉	パプリカ	宮城・千葉他
	アスパラガス	野沢温泉村・大空町	かぶ	鹿児島
	ほうれん草	東京他	生姜	高知
	小松菜	東京他	エリンギ	長野
	かぼちゃ	鹿児島	なめこ	長野
	にら	茨城	ぶなしめじ	長野
	ごぼう	青森・群馬	きくらげ	北海道
	もやし	栃木	えのきたけ	長野
にんにく	香川	セロリ	茨城・長野他	
果物	河内晩柑	愛媛		