

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6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、出荷制限となったものは使用しません。

(令和6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5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	さわら切身	韓国	いか切身	ペルー
	ホキ切身	ニュージーランド		
	さけ切身	チリ		
肉	鶏肉	東北地方・宮崎	豚肉	関東地方
	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	宮崎・高知			
人参	千葉			
長ねぎ	千葉			
キャベツ	愛知			
野菜	大根	神奈川	白菜	茨城他
	ほうれん草	東京・埼玉	パプリカ	茨城
	セロリ	静岡	にんにく	青森
	小松菜	東京・千葉	えのきたけ	長野
	チンゲン菜	茨城	なめこ	埼玉
	にら	茨城	ぶなしめじ	長野
	ごぼう	青森	エリンギ	長野
	もやし	栃木	たけのこ	福岡他
	生姜	熊本	きくらげ	三重・長野・静岡
	果物	清見オレンジ	和歌山	