

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3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3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2年度産（萌えみのり）	
	麦	福井他	バレーミル（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・岩手他		
鶏卵（液卵）		国産		
魚	あかうお切身	アラスカ	ホキ切身	ニュージーランド
	さけ切身	三陸・北海道	さわら切身	韓国
	さば切身	ノルウェー・アイスランド	初がつお角切り	宮城
肉	鶏肉	茨城・宮崎他	豚肉	関東地方
	じゃがいも	長崎他	野菜については、流水による洗浄を行い、一部の野菜（ほうれん草・小松菜・白菜・キャベツ等）については、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	群馬他			
人参	千葉他			
長ねぎ	埼玉・千葉			
キャベツ	千葉他			
大根	千葉他			
野菜	セロリ	静岡	生姜	熊本
	ほうれん草	茨城他	エリンギ	長野
	小松菜	東京他	なめこ	長野
	パプリカ	宮城・山梨	ぶなしめじ	長野
	にら	茨城他	きくらげ	北海道
	ごぼう	埼玉	えのきたけ	長野
	もやし	栃木	アスパラガス	長野県野沢温泉村
	にんにく	青森・香川	かぼちゃ	鹿児島
	さといも	埼玉		
	果物	河内晩柑	愛媛	