

給食物資の産地等について（3月分）

多摩市の学校給食は、給食センター方式（南野調理所及び永山調理所）により、市内の全ての公立小・中学校に完全給食を実施しています。また、平成25年4月からは帝京大学小学校へも南野調理所から学校給食をお届けしています。

1 調理所で使用する食材の量は、毎日約5,600人分と大量になるため、使用食材の産地を1箇所に限らず複数の産地で契約する場合があります。今月及び今学期の学校給食に使用する食材の産地等は以下のとおりです。市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、**出荷制限となったものは使用しません。**

使用する食材は、児童生徒が食するその日（調理する日）の朝に納品され、各調理所の栄養士が毎日、産地・品質・鮮度・規格等を厳密に検収してから調理しています。

調理の段階で、**野菜類については、3回の洗浄（葉もの野菜については4回）**を施しています。また、0-157の発生以降、学校給食では**野菜類の生食が禁止**され、サラダとして提供するきゅうりやキャベツ等についても**必ずボイル**して使用しています。このような手順により、安全安心な給食を提供しています。

【参考：調理過程における放射性物質の除去率について】

- ① 野菜の表面についた放射性物質を、よく洗うことで落とすことができる除去率
ほうれん草：95%、ブロッコリー：95%
- ② 根から吸収された放射性物質を、茹でて水さらしをした場合の除去率
ほうれん草：60%、ブロッコリー：90%

「食品の調理・加工による放射性核種の除去率」（公益財団法人原子力環境整備促進・資金管理センター）より

○ご飯類

種 類	産 地	備 考
米飯	埼玉県	平成29年度産
	青森県	平成29年度産

※放射性物質検査結果：放射性物質＝検出せず

○牛乳

種 類	産 地	備 考
牛乳	原乳：神奈川県産を主	

※酪農家から集められた生乳は、各地域のクーラーステーション（一時的貯留・冷却施設）に運ばれ、品質検査・放射性物質検査を受け、検査を通った原乳が牛乳工場に運ばれます。さらに工場では、独自に品質検査・放射性物質検査を実施しています。この間の原乳は製品化されるまで外気に触れることは一切ありません。

○野菜

種 類	産 地	備 考
じゃがいも	北海道	
あさつき	佐賀県、福岡県、千葉県、茨城県	
明日葉	八丈島	
かぶ・根 葉なし	千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県	
キャベツ	神奈川県、愛知県、千葉県、茨城県	
きゅうり	群馬県、他	
ごぼう	青森県、群馬県	
小松菜	神奈川県、東京都、埼玉県	
生姜	高知県	
大根（葉なし）	神奈川県、他	
玉ねぎ	北海道	
チンゲン菜	茨城県、埼玉県、群馬県、静岡県	
にら	茨城県、他	
人参	千葉県、埼玉県、茨城県、長崎県、熊本県、徳島県	
にんにく	青森県	
長ねぎ	埼玉県、千葉県、群馬県	
白菜	茨城県、群馬県	
ピーマン	高知県、宮崎県、鹿児島県、茨城県	
パプリカ 赤・黄	茨城県、山梨県、熊本県	
ブロッコリー	愛知県、香川県、福岡県	
ほうれん草	群馬都、茨城県、埼玉県、神奈川県、栃木県	
大豆もやし	栃木県	
もやし	栃木県	
れんこん	茨城県	
水菜	茨城県、群馬県、千葉県、埼玉県	
えのき茸	長野県	
ぶなしめじ	長野県	
生なめこ	長野県	
エリンギ	長野県	
生マッシュルーム	山形県	
生しいたけ	長野県	

○魚介類・加工品

種 類	水揚げ地	備 考
あじフライ	タイ、ベトナム	
さば切身	欧州	
ぶり角切	北海道	
めばる切身	アラスカ	
さわら切身	韓国	
わかさぎ	カナダ	

○肉・肉加工品

種 類	産 地	備 考
豚肉 肩・もも・ひき・小間	埼玉県、関東、他	
鶏肉 むね・もも	岩手県、宮崎県、茨城県、他	

○その他

種 類	産 地	備 考
伊予柑	愛媛県	
デコポン	愛媛県	
清美オレンジ	愛媛県、和歌山県	
練り梅	神奈川県、和歌山県	
味噌（原峰のかおり）	多摩市	

○学期契約物資（3学期）

種 類	産 地	備 考
丸こんにやく	群馬県	
薄切りこんにやく	群馬県	
角こんにやく	群馬県	
糸こんにやく	群馬県	
豆腐（木綿・絹）	愛知県、佐賀県	
豆腐（押し・焼き）	愛知県、佐賀県	
生揚げ	愛知県、佐賀県	
油揚げ	北海道	
冷）むき枝豆	北海道	
冷）いんげん	北海道	
冷）グリーンピース	北海道	
切干大根	愛知県	
筍水煮（短冊・線切）	京都府、九州、四国	
ホールコーン	北海道	
ダイストマト（缶）	岐阜県、愛知県	
ゆず果汁	高知県	
レモン果汁	愛媛県	
干椎茸 スライス	大分県	
生茎若布	岩手県	
乾）若布	三陸	
むきエビ	ベトナム	
乾）ちりめんじゃこ	宮崎県	