

給食物資の産地等について（6月分）

多摩市の学校給食は、南野調理所及び永山調理所の給食センター（共同調理場）方式により、市内の全ての公立小・中学校及び帝京大学小学校に完全給食を実施しています。

ひとつの調理所で使用する食材の量は、毎日約5,700人分と大量になるため、使用食材の産地を1箇所に限定せ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、O-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」等についてもボイル**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	令和元年産
	青森県	令和元年産

※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：千葉県産を主	

※指定された酪農家から集められた生乳は、直接牛乳工場に運ばれ、工場独自の品質検査・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。

※牛を育てる飼料の原料まで、すべての素性を明らかにしています。搾乳している乳牛が食べる配合飼料のトウモロコシと大豆かすは、遺伝子組み換えされていないものを使っています。

○野菜

・出荷制限となったものは、市場に流通しないため、使用することはありません。

種 類	産 地	備 考
じゃがいも	長崎県、鹿児島県	
キャベツ	神奈川県、千葉県、茨城県	
生姜	高知県	
玉ねぎ	佐賀県、兵庫県、香川県	
チンゲン菜	茨城県、埼玉県、群馬県、長野県、静岡県	
にら	栃木県、茨城県	
人参	千葉県	
にんにく	青森県	
キムチ	佐賀県、長野県	
ピーマン	茨城県、他	
えのき茸	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	
ます切身	北海道、ロシア	
さば切身 薄塩	欧州	

○肉・肉加工品

種 類	産 地	備 考
豚肉 肩・もも・ひき肉	埼玉県、千葉県、茨城県、他	
ベーコン	関東	
鶏肉 むね・もも	岩手県	

○その他

種 類	産 地	備 考

○学期契約物資（1学期）

種 類	産 地	備 考
小麦粉（薄力粉）	国内産	
上新粉	秋田県	
薄切りこんにゃく	群馬県	
角こんにゃく	群馬県	
糸こんにゃく	群馬県	
しらたき	群馬県	
冷）里芋	九州	
澱粉	北海道	
大豆 水煮	国産	
油揚げ	青森県、茨城県、他	
青大豆	山形県	
白炒りごま	中南米	
黒炒りごま	ミャンマー	
白すりごま	中南米	
冷）むき枝豆	北海道	
冷）いんげん（カット済み）	北海道	
冷）グリーンピース	北海道	
切干大根	宮崎県	
筍水煮（短冊・線切）	福岡県、熊本県、九州、四国	
冷）ホールコーン	北海道	
ダイストマト（缶）	岐阜県、愛知県	
トマトピューレー	チリ、スペイン	
みかん缶	愛知県、和歌山県、他	
黒木耳	静岡県、長野県、三重県	
干椎茸 スライス	大分県	
青のり	愛知県、静岡県	
だし昆布	北海道	
細切昆布	北海道	
干しひじき	九州、三重県	
生茎若布	北海道	
乾）若布	岩手県	
冷）むきえび	インドネシア	
乾）ちりめんじゃこ	愛媛県	
粉かつお	国産	
ベーコン 短冊	関東	
粉チーズ	アメリカ、カナダ	

ごま油	台湾	
バター	北海道	
清酒	国産	
ウスターソース	アメリカ、タイ、日本	
中濃ソース	アメリカ、タイ、日本	
ケチャップ	チリ、スペイン	
パセリ粉	イタリア	
チキンブイヨン	兵庫県、京都府、他	