

第五小学校で使用した給食用食材の産地をお知らせします

令和元年10月16日から11月15日までの間に第五小学校で使用した主な給食用食材の産地につきましては下記のとおり、ご報告申し上げます。また、より安心安全な給食を提供するために給食で使用した主な食材について放射線物質の検査を行っています。(検査結果については、市のホームページで公表しています。)
ご質問等がございましたら、事務室を通じて栄養士までお問い合わせください。

穀類	米	長野
	もち米	秋田
	麦	福岡
	パン	アメリカ・カナダ
	スパゲッティ・シェルパスタ	アメリカ・カナダ
いも類	じゃが芋	北海道
	さつまいも	千葉
	里芋	東京
豆類	大豆	宮城・北海道／愛知
	豆乳	岐阜
	豆腐	栃木
	生揚げ・油揚げ	北海道・青森・新潟・秋田
卵類	卵	福島
乳類	飲用牛乳	栃木
	調理用牛乳	埼玉・栃木・岩手
	生クリーム	北海道
	ヨーグルト	埼玉・栃木
	チーズ	北海道
肉類	豚肉	青森／栃木
	鶏肉	山梨／宮崎
	ハム・ベーコン	茨城
魚類	たら	北海道
	さんま	北太平洋
	ホキ	ニュージーランド
	ししゃも	アイスランド
	さわら	韓国
	鮭	チリ
	いか	北太平洋／ペルー
野菜類	えび	インドネシア
	玉ねぎ	北海道
	赤玉ねぎ	北海道
	人参	北海道／東京
	しょうが	高知
	にんにく	青森
	セロリ	長野
	ねぎ	東京／青森
	きゅうり	栃木／千葉／宮崎
	白菜	長野／東京
	にら	茨城／高知
大根	北海道／千葉／茨城	

野菜類	かぶ	埼玉
	なす	栃木
	パセリ	長野
	かぼちゃ	北海道
	万能ねぎ	福岡
	ブロッコリー	愛知
	チンゲン菜	静岡／茨城
	ほうれんそう	茨城／埼玉／青森
	キャベツ	東京
	もやし	栃木・福島
	大豆もやし	栃木
	ごぼう	青森
	ピーマン	茨城
	赤ピーマン	高知
	たけのこ	徳島・九州・和歌山・京都／筆祖・熊本
	れんこん	佐賀
	小松菜	静岡／埼玉／東京／千葉／茨城
	トマト	愛知・岐阜
	ぜんまい	高知・徳島
	さやえんどう	長崎・鹿児島／静岡
グリーンピース	北海道	
えだまめ	北海道	
とうもろこし	北海道	
さやいんげん	北海道／青森	
果実類	みかん	和歌山／愛媛／長崎
	りんご	山形／青森
	もも	山形
	ラフランス	山形
	パインアップル	沖縄
	レモン	和歌山
	その他	わかめ
昆布	北海道	
のり	愛知	
ごま	モザンビーク・グアテマラ／ミャンマー	
栗	熊本・茨城・愛媛	
きくらげ	大分	
マッシュルーム	千葉	
椎茸	東京／大分・宮崎・熊本	
しめじ	長野	
えのきたけ	長野／新潟	
舞茸	長野	

※パン、うどん、スパゲッティは、主要な原材料である小麦粉の産地です。

※チーズ等『牛乳の加工品』は、主要な原材料である牛乳の産地です。

※産地欄の「・」は、記載された複数の地域の産地のものを混合していることを示しています。

※産地欄の「／」は、日によって産地が異なることを示しています。

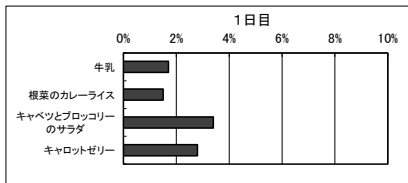
※豆腐等『豆の加工品』は、主要な原材料である豆の産地です。

※ベーコン等『肉の加工品』は、主要な原材料である肉の産地です。

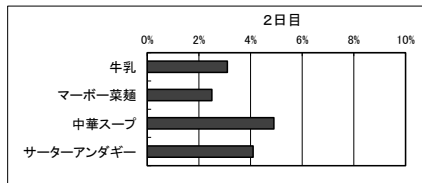
＜給食調査の結果＞

11月5・6・6日の3日間に「かむこと」をテーマにした献立で給食調査を行いました。

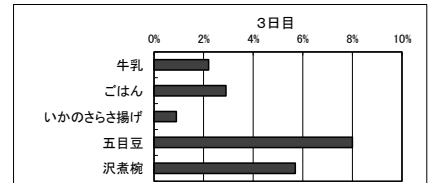
給食時間に、その日の献立の説明やクイズなどを放送で流したためか、比較的どの献立もよく食べていました。



1日目 「カレーライス」は、ごぼうやれんこんなどの野菜が入っていましたが、どのクラスもとてもよく食べていました。「サラダ」は、低学年に残量の多いクラスがありました。学校全体では、3.4%の残量でした。



2日目 「マーボー菜類」は、なすやたけのこなどの野菜が角切りで入っていましたが、どのクラスもよく食べていました。「中華スープ」は、茎わかめが入っていたためか、低学年に残量の多いクラスがありました。



3日目 昨年度と同じ献立で実施しましたが、「五目豆」「沢煮椀」は、食べ慣れていない低学年の残量が多かったです。

食べ慣れている「カレー」や「マーボー菜類」は、比較的、野菜類を大きく、噛み応えのある調理をしても、よく食べていました。しかし、【サラダ・中華スープ・五目豆・沢煮椀】は低学年ほど残量が多かったです。また、牛乳は、調査期間中は、気温も高く、温かかったためか、とてもよく飲んでいました。特に、1・3・6年生は、完食(飲)したクラスが多かったです。残念ながら、日頃から残量の多いクラスは、調査期間も残量が多かったです。

今回の調査で、児童が苦手な噛み応えのある食材も調理法や切り方・味つけによっては、よく食べることがわかりました。また、豆や海草など食べ慣れていないものは、低学年ほど残量が多かったため、今後も【豆や海草・野菜などの食べ慣れていない食材】【噛み応えのある食材】【かむ献立】をなるべく取り入れ、給食に登場させたいと思います。また、低学年を中心にクラス訪問での声かけを増やしていきたいと思いました。

★ご家庭でも是非【豆や海草・野菜などの食べ慣れていない噛み応えのある食材】を使った献立を食卓に出すようにしてください。