

9月給食だより



7月の食材の主な産地について

～視察報告～

栄養士会では、給食食材納入業者(農家さん含む)の使用原材料、衛生状態、製造工程の確認のため、夏季休業中に視察をしました。

食品名	産地名	食品名	産地名
にんにく	青森	モロヘイヤ	群馬
しょうが	高知	みずな	茨城
じゃがいも	長崎	キムチ	長野・茨城
たまねぎ	佐賀	さば	ノルウエー
にんじん	千葉・青森	粉かつお	鹿児島
かぼちゃ	茨城	レモン	愛媛
いんげん	千葉	しいたけ	九州・四国
だいこん	北海道	いか	青森
きゅうり	西東京市・群馬	さんま	北海道
長ねぎ	茨城・長野	豆あじ	京都・兵庫
ごぼう	群馬	プラム	山形
キャベツ	群馬	河内晩柑	愛媛
いんげん	千葉	メロン	茨城
とうもろこし	栃木	バレンシアオレンジ	和歌山
レタス・エノキ	長野	えび	ベトナム
小松菜	西東京市・茨城	さば節	静岡・九州
もやし	栃木	大豆	北海道
にら	栃木	とり肉	岩手・宮崎・鹿児島
青じそ	愛知	豚肉	鹿児島・群馬・茨城
セロリ	長野	小麦粉	茨城・埼玉・群馬・千葉
なす	栃木	マッシュルーム	岡山
わかめ	九州	米	新潟

【ふじまき豆腐店】

原料の大豆は佐賀県産とカナダ産を使用している。凝固剤は天然にがりとすまし粉の混合。豆腐の製造は基本的に当日なので、注文量が多い時は朝4時から製造を始める。



【矢ヶ崎ぶどう園】

今年は、梅雨が短く急に暑くなったことから例年より成長が早い。また、これらの理由により、糖度が高くなっている。給食では、5日に紅伊豆を使用する予定。

【稲垣青果店】

東京多摩青果北部支店(東久留米市場)から仕入れている。野菜の入る時間にあわせて1日3回市場に行く。前日仕入れたものは、冷蔵庫で保管している。



【蓮見直行さん】

主に小松菜を栽培している。すべてハウス栽培で、害虫対策としては網目の細かいものを使用して侵入を防いだり、赤色のネット(アザミウマが嫌う)を張ったりして工夫をしている。水やりは散水パイプで井戸水を使用。

※ 9月の地場農産物…小松菜は蓮見さん、ぶどうは矢ヶ崎園さん、梨はぬくい果樹園さんから届く予定です。

※ 26日は給食試食会を予定しています。申込み多数の場合、1年生の保護者を優先とします。詳細は後日プリントでお知らせいたします。