

中野市学校給食センターにおける学校給食の食材について

1、基本方針

地産地消を基本に安全な食材を次の順で使用する。

- (1) 中野市内産
- (2) 近隣市町村産
- (3) 長野県産
- (4) 国内産
- (5) 国外産

国内外産については、できるだけ安全な食品を納入するよう業者に依頼する。

2、現状

- (1) うるち米は、すべて中野市内産を使用している。
もち米は、市内産・県内産を使用している。
- (2) 菌茸類、野菜、果実類等は、市内産、近隣市町村産を主に使用している。
- (3) 牛乳は、すべて長野県産を使用している。
- (4) 豚肉は、中野市内産、長野県産、国内産を使用している。
- (5) 鶏肉は、長野県産、国内産を使用している。
- (6) 牛肉は、平成23年8月より使用していない。
- (7) 魚は、産地等を確認し選定している。
- (8) 加工品は、原材料、配合内容等を確認し選定している。
- (9) 乾物類（昆布、ワカメ、干し椎茸、煮干し等）は、銘柄、産地等を確認し選定している。
- (10) 醤油、味噌、酢は、中野市内で製造したものを使用している。

3、今後の方針

安全、安心な学校給食の食材納入を図るため、消費者庁HPや厚生労働省HPの食品検査データ等を注視しながら、より安全な食材を使用していきたい。