

学校給食で使用予定の食材産地

富良野学校給食センターで使用する食材は、可能な限り富良野地域産の食材を使用することを基本に、富良野地域の生産者、加工会社、小売店、JA ふらの、及び富良野地方卸売市場等と連携し、地産地消、食材の確保に努めています。

しかし、予算の都合、季節、天候などにより富良野地域産の食材を使用することが難しい場合もあります。

また、通常の献立の他に、「ふるさと食材の日」を月に一度設定し、その日の献立のうちの一品を富良野の旬の食材や加工品などを使用した料理を提供したり、「ふるさと給食」として9月収穫期の献立には9割以上の食材を富良野地域・北海道産の食材で賄った献立を提供するなど、地産地消の意義や基幹産業が農業である富良野地域への理解を醸成しています。

特に貯蔵性の高い「米」は 100%富良野地域産、「たまねぎ」や「じゃがいも」においては収穫期から約6～8ヶ月は 100%富良野地域産のものを使用しています。

○1月分青果物産地予定

| 品名 | 産地 | 品名 | 産地 |
|-------|-----|-------|----------|
| じゃがいも | 富良野 | さつまいも | 茨城 |
| キャベツ | 富良野 | 青ピーマン | 宮崎 |
| たまねぎ | 富良野 | きゅうり | 宮崎 |
| ながねぎ | 北海道 | だいこん | 千葉 |
| もやし | 北海道 | にんじん | 千葉 |
| ごぼう | 青森 | かぼちゃ | ニュージーランド |
| はくさい | 茨城 | | |

○恒常的に使用している富良野地域&道産食材

| | | | |
|-------------|----------------------------|---------|------------------|
| 米(米飯) | 富良野地域産 Yes! clean 米「ななつぼし」 | | |
| 小麦粉(パン・うどん) | 北海道産強力粉・中力粉 | 牛乳(飲用) | 北海道産(よつ葉乳業) |
| 牛乳(調理用) | 富良野産(ふらの牛乳) | 生クリーム | 北海道産(よつ葉乳業) |
| 豚肉 | 富良野地域産 | 鶏肉 | 北海道産 |
| 鶏卵 | 北海道産 | ソテイオニオン | 北海道産(グリーンズ北見) |
| 調味用ワイン | 富良野産(ふらのワイン) | 調理用日本酒 | 北海道産(男山) |
| ソース | 富良野産(富良野ソース) | 甜菜糖 | 北海道産(ホクレン製糖) |
| 醤油 | 北海道産(キッコーニホン) | 調理用チーズ | 富良野産(ふらのワインチェダー) |
| 味噌 | 北海道産(岩田醸造) | | |