

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『ふらの地域』産の食材を使用することを基本に、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、食材の確保に努め、地産地消を推進しています。

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。献立のうち一品を『ふらの地域』の旬の食材や加工品などを使用した料理を提供。

特に貯蔵性の高い「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%ふらの地域産のものを使用しています。

○4月青果物産地予定

品名	産地	品名	産地
たまねぎ	ふらの地域	だいこん(葉・泥なし)	神奈川
じゃがいも	ふらの地域	はくさい(鬼葉はずし)	茨城
もやし 生	北海道	キャベツ(鬼葉はずし)	愛知
根深ねぎ葉、軟白、生	北海道		
にんじん(葉・泥なし)	徳島		
青ピーマン	宮崎		

○恒常的に使用しているふらの地域&道産食材

米(米飯)	富良野産 米「YES! Clean 米 ななつぼし」		
調理用チーズ	ふらの産(ふらのワインチダー)	生クリーム	北海道産(よつ葉乳業、明治)
豚肉	ふらの地域産		
鶏肉	北海道産	牛乳(飲用)	北海道産(よつ葉乳業)
鶏卵	北海道産	牛乳(調理用)	北海道産(よつ葉乳業)
醤油	北海道産(キッコーニホン)	冷凍ホールコーン	北海道産
味噌	北海道産(岩田醸造)	冷凍いんげん	北海道産
甜菜糖	北海道産(ホクレン製糖)	冷凍むきえだまめ	北海道産
小麦粉(パン・うどん)	北海道産 強力粉・中力粉		
小麦粉(調理用)	北海道産		