

手作り給食の内容

本市における給食調理

本市の給食献立については、野菜は生鮮野菜を中心に使用し、製品もの（加工品）を原則使用せず、手作りの給食に心がけている。その他、具体例としては次のとおり。

- ・本来の野菜の味を提供するため、生野菜を仕入れ、皮剥きや裁断を行う。なお、野菜の風味を味わってもらうため、切り方を指定する場合があります、その際にはスライサーを使用せずに手切りすることもある。
- ・だしは削り節や昆布、煮干しからとり、化学調味料は原則使用しない。
- ・ハムやベーコンは食品添加物のできるだけ少ないものを選定し、使用する。
- ・卵については、殻付き卵を使用し、割卵をセンター内で行う。
- ・生の果実類については、原則包丁を入れず、皮ごと生徒に提供できるもののみ、洗浄を行った上、提供する。
- ・味付けは素材本来の味が損なわれないよう塩分、糖分を控え、うす味に仕上げる。
- ・フライや天ぷら、唐揚げなどの揚げ物については、衣をつけて揚げる。
- ・和え物、サラダの調味料については、個包装のドレッシングを使用しない場合、基礎調味料から手作りする。

その他

上記の条件に加え、要求水準書の内容のほか、「資料 6 想定献立案」及び「資料 4 アレルギー対応食調理の考え方」を参考にいただき、おいしい給食を日々提供できるよう、提案を期待する。