

(資料 4)

給食材料の仕入れについて

給食材料の仕入れについては以下の方針で行うこととする。

給食材料は食品衛生法に定められた基準に従ったものであり、食品の納入に当たっては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(改正 J A S 法)の品質表示基準によるもののほか、鮮度、品質、安全性等において良質のものを納入させると共に、納入時刻、納入時の検温、賞味期限を記録すること。なお、ここに定める基準で変更すべき事項が生じた場合は、当院管理栄養士に報告し、承認をとること。食材の選定の際には、地産地消を常に意識して選定すること。全ての食材について原産地を明確にすること。

1 米について

- (1) 米は、石川県産無洗米を 100%使用し、新米が入荷次第、古米から切り替えること。
- (2) 乳カル酵素を規格量入れること。

2 肉類について

肉類は、原則前日および当日納品とし、国産を優先的に使用することとする。国産以外の肉を使用する際には、当院管理栄養士と協議すること。

3 魚介類

- (1) 魚介類については、生食用は提供する当日に納品、その他の生魚についても提供する前日以降に納品すること。
- (2) 魚が提供されるすべての食種に関して、生魚は月に 4 回以上は使用することとし、これ以外にその日の鮮魚を週 2 回程活用するなど生魚の使用に努めること。冷凍魚を使用する際は、当院管理栄養士側と協議し、良質なものを使用すること。

4 野菜類

- (1) 野菜類については、地産地消のものを優先して使用すること。その他の野菜類を使用する際には、当院管理栄養士と協議して使用すること。
- (2) カット野菜を使用する場合は当院管理栄養士と協議して使用すること。
- (3) 端境期等で冷凍野菜を使用する場合は 商品規格書、外国産の場合は残留農薬証明書等事前に書類を提出し、当院管理栄養士の承認を得た商品のみを使用すること。使用にあたっては事前に協議すること。

(参考) 現在の使用品目は、下記のとおり。

里芋、いんげん、ブロッコリー、カリフラワー、ホウレンソウ、小松菜、きぬさや、ミックスベジタブル、グリーンピース、コーン、シイタケ、グリーンアスパラ、枝豆ピューレ

5 調味料

基本的な調味料（醤油、味噌）については、当院管理栄養士と協議の上、決定した商品を使用すること。現在使用しているものは、醤油は越田醤油店濃口（芳味醤油オレンジラベル）、淡口（芳味醤油）、味噌はヤマキ加賀味噌。

6 アレルギー食品の除去のため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、明確に把握すること。アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。

7 その他、定めのないことについても当院管理栄養士と協議して決定することとする。