

食品の選定について

給食センターで使用する食品の選定について、ご紹介します。

1 食品規格、食品成分表、製造工場等の確認

すべての加工食品について食品成分表を確認し、原材料や成分規格が「仙台市食品規格書」に合致しているか、チェックを行います。

製造・加工工場の衛生管理状況、製造工程、製品の細菌検査等についても、事前に確認しています。

2 見本審査

学校給食センターで使用するすべての食品は、見本審査を行い、品質、味、内容成分、価格などを総合的に審査し、選定しています。



肉や魚は、品質、鮮度のほか、切り方、すじ、余分な脂身や皮などの処理の状態などもチェックしています。



野菜や果物は、品質、鮮度、サイズ、量目、産地などを確認しています。



冷凍品は、茹でるなど加熱をして、火の通り具合や調理に適しているか等の確認もしています。



味付けや品質，食味，香味などを確認しています。



フライなどは，衣のつけ方や，仕上り重量，正味重量が食品規格書に合致しているかについてもチェックしています。



内容成分，原材料，アレルギー，食品添加物などを，食品成分表で確認しています。



これらを総合して審査を行い，学校給食に使用する物資を決定しています。