

学校給食では、以下の制約等がありますので、提案いただいたレシピをそのまま採用できないこともあります。あらかじめご了承ください。

|         |                                                                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 献立      | ・学校給食実施基準（学校給食摂取基準※別表）、学校給食衛生管理基準に合わせる必要があります。                                               |
|         | ・衛生管理のため、完全に加熱した料理であること。<br>（中心温度を測り記録を残します。サラダなど非加熱のものや半熟卵のようなものは出せません。）                    |
|         | ・使用可能食器（お椀2個、皿1枚）が限られます。                                                                     |
| 食品      | ・契約している業者から納品される食品であること。<br>（珍しい食材や調味料は購入できない可能性があります。）                                      |
| 価格      | ・1食単価（食材費(小)310円、(中)368円）内で提供できるようにする必要があります。<br>（高価な食材は使用できません。）                            |
| 調理      | ・既存の給食施設設備と調理員で調理可能であること。<br>（繊細な盛り付けなどはできません。圧力鍋や急速冷却機器などはありません。）                           |
|         | ・給食提供時間までに調理可能であること。（あまり複雑な工程はできません。）                                                        |
| 提供      | ・各学校にある食缶に入れられる料理で、各学校にある配食器具（しゃもじ、お玉、トング）で配膳できるようにする必要があります。                                |
|         | ・児童生徒が時間内に配膳、喫食できるものであること。<br>（給食時間は小学校45分、中学校35分）                                           |
| アレルギー対応 | ・食物アレルギー対応可能であること。<br>（そば、落花生、ナッツ類、ヤマモモは使用できません。その他の食材についても、アレルギー対策の観点から使用できない場合があります。）      |
|         | ※市内の小中学校では、小麦、乳、卵、大豆、魚介類、果物などのアレルギーを持つ児童生徒がいます。市では、給食を食べる児童生徒が同じ（ような）ものを食べられることが望ましいと考えています。 |