

学校給食の主な原料及び産地

平成31年4月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考
4月22日	小学校A1	わかめのみそ汁	木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			じゃがいも	鹿児島	
			ねぎ	埼玉	
			乾燥わかめ	三陸	
		さけかす漬焼き	さけ	三陸、北海道	
		きんぴらごぼう	ごぼう	青森	
		にんじん	徳島		
	中学校A	豚汁	豚肉	山形	
			じゃがいも	鹿児島	
			にんじん	徳島	
			木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			こんにやく	国産粉使用	
			ごぼう	青森	
			ねぎ	埼玉	
		白身魚の甘酢あん	ホキ	チリ、ニュージーランド産	
ひじきの炒め煮		ひじき	国産		
	にんじん	徳島			
	こんにやく	国産粉使用			
	さつま揚げ	国産魚使用			
	むき枝豆	国産			
4月23日	小学校A1	春キャベツとベーコンのスープ	ベーコン	国産	
			にんじん	徳島	
			玉ねぎ	北海道	
			粒コーン	北海道	
			キャベツ	茨城	
			青梗菜	群馬	
		とり肉竜田揚げ	とり肉	国産	
		しょうが	鹿児島		
	華風ひたし	ほうれん草	群馬		
		もやし	山形市		
		乾燥わかめ	三陸		
	中学校A	たんめん味(ソフト麺)	豚肉	山形	
			いか	ベル一産	
			にんじん	徳島	
			ねぎ	埼玉	
			白菜	茨城	
			もやし	山形市	
		干しいたけ	長崎		
ベーコンエッグ		卵	国産		
		ベーコン	デンマーク産		
野菜サラダ		キャベツ	茨城		
	にんじん	徳島			
	水菜	宮城			
4月24日	小学校A1	白玉汁	とり肉	岩手	
			白玉もち	タイ産	
			糸こんにやく	国産粉使用	
			にんじん	徳島	
			白菜	茨城	
			ごぼう	青森	
			みつば	宮城	
	いわしオレンジ煮	いわし	北海道		
	ポテトサラダ	じゃがいも	鹿児島		
		にんじん	徳島		
		きゅうり	山形市		
	中学校A	華風スープ	とり肉	岩手	
			木綿豆腐	山形	
		マロニー	国産粉使用		
		青梗菜	群馬		
	にんじん	徳島			

	中学校A		ザーサイ	中国産加工	
			ねぎ	埼玉	
			白菜	茨城	
			干しいたけ	長崎	
			えび入りパオズ	たら えび	北海道 ベトナム産
			ドライカレー	牛ひき肉 豚ひき肉	オーストラリア産 山形
				にんじん	徳島
				ピーマン	茨城
				玉ねぎ	北海道
				トマトピューレー	トルコ他
			いちご	いちご	山形 栃木
4月25日	小学校A1	山菜味	とり肉 油揚げ にんじん	岩手 山形 徳島	
			ごぼう	青森	
			ねぎ	群馬	
			わらび	山形	
			いかフリッター	いか	ペルー産
			切干大根のごま酢あえ	切干大根	国産(おもに山形)
	中学校A	春キャベツのみそ汁	キャベツ 油揚げ 玉ねぎ 乾燥わかめ	茨城 山形 北海道 三陸	
		さば昆布しょうゆ焼き	さば	ノルウェー産	
		わらびの煮物	わらび にんじん	山形 徳島	
			こんにやく さつま揚げ	国産粉使用 国産魚使用	
4月26日	小学校A1	中華丼	豚肉 いか むきえび 青梗菜	山形 ペルー産 ミャンマー産 宮城 群馬	
			にんじん	徳島	
			たけのこ	国産	
			白菜	茨城	
			もやし	山形市	
			干しいたけ	長崎	
			しょうが	高知	
			春巻	豚肉 玉ねぎ	国産 国産
		ゆでキャベツ	キャベツ	茨城	
	中学校A	コーンスープ	とり肉 じゃがいも パセリ	岩手 鹿児島 茨城	
			にんじん	徳島	
			玉ねぎ	北海道	
		クリームコーン	北海道		
		ハンバーグケチャップソースかけ	とり肉 豚肉	国産 国産	
		ブロッコリー	ブロッコリー	エクアドル産	

◎ 山形市の学校給食に使用する食材の中で、中国産の原材料はザーサイ、ふかひれですが、国内の加工工場に対し安全性を確認して使用しています。

◎ 山形市学校給食センターでは、各納入業者より学校給食に使用する食材の産地情報や食品分析成分、放射性物質検査結果等を随時提出してもらい、食材の安全性を確認しています。

- ◎ これまでの献立で、干しいたけ(山形県産・九州産)、わらび(山形県産)、しめじ・えのき(長野県産)、いわし(房総沖)、煮干し(瀬戸内沖)、冷凍ほうれん草(茨城)、乾燥わかめ(三陸産)については放射性物質は不検出という結果でした。新たな検査結果については、随時公開していきます。牛乳については、納入業者の方で検査の結果、放射性物質不検出という結果がでています。
- ◎ 山形市学校給食センターでは、小学校4つのブロック、中学校2つのブロックに分けて毎日6献立を調理しています。
- ◎ 小学校A1の献立は、1日ずつずれて、B1・A2・B2の順に同一献立で進みます。中学校Aの献立は、翌日 中学校Bの献立になります。
- ◎ 年間を通して100%地場産は、米・牛乳・卵・大豆製品・もやしです。豆腐等は山形県産の大豆を使用しています。米は、山形市産はえぬき一等米を使用しています。
- ◎ みそ汁やすまし汁は、鰹厚削り節と煮干しを使って「だし」をとっています。
- ◎ 上記のほか、市内産・県内産の野菜果物を献立に取り入れ地産地消に努めています。