

学校給食の主な原料及び産地

令和8年7月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考
7月1日	小学校A1	ステラスープ	とり肉	岩手	
			にんじん	千葉	
			キャベツ	茨城	
			玉ねぎ	山形市	
			ステラマカロニ	アメリカ、カナダ産他	
		星のコロッケ	じゃがいも	国産	
			玉ねぎ	国産	
			とり肉	国産	
			豚肉	アメリカ	
		天の川サラダ	オクラ	ベトナム	
			キャベツ	茨城	
			はるさめ	国産	
			にんじん	千葉	
	中学校A	生揚げのみそ汁	生揚げ	山形	
			豚肉	山形	
			えのきたけ	長野	
			ねぎ	茨城	
		ショウロンボウ(2個)	たまねぎ	北海道、佐賀	
			豚肉	北海道、青森	
			キャベツ	愛知、長野	
			とり肉	北海道、宮崎、鹿児島	
		とりじゃがキムチ	とり肉	岩手	
			じゃがいも	茨城	
			にんじん	千葉	
			玉ねぎ	山形市	
			国産白菜刻みキムチ	国産	
7月2日	小学校A1	卵スープ	とり肉	岩手	
			玉ねぎ	山形市	
			卵	秋田、岩手	
			にんじん	北海道	
			パセリ	千葉	
			干しいたけ	国産	
		コーンフライ	とうもろこし	国産	
		夏野菜のドライカレー	牛ひき肉	オーストラリア	
			豚ひき肉	山形	
			にんじん	北海道	
			ピーマン	茨城	
			セロリ	長野	
			玉ねぎ	山形市	
			なす	高知	
			トマト	イタリア	
	中学校A	ステラスープ	とり肉	岩手	
			にんじん	北海道	
			キャベツ	茨城	
			玉ねぎ	山形市	
			セロリ	長野	
			ステラマカロニ	アメリカ、カナダ産他	
		星のコロッケ	じゃがいも	国産	
			玉ねぎ	国産	
			とり肉	国産	
			豚肉	アメリカ	
		天の川サラダ	オクラ	ベトナム	
			キャベツ	茨城	
			はるさめ	国産	
			にんじん	北海道	
	小学校A1	みそワタンスープ	豚肉	山形	
			にんじん	北海道	
			ねぎ	茨城	
			玉ねぎ	栃木	
			ワタン	アメリカ、カナダ、国産粉使用	
			干しいたけ	国産	
		とり照焼き	とり肉	ブラジル	
		華風ひたし	キャベツ	群馬	
			もやし	山形市	
			乾燥わかめ	韓国	

7月3日	中学校A	クリームスープ	とり肉	岩手
			キャベツ	群馬
			にんじん	北海道
			玉ねぎ	栃木
		えびカツ	えび	タイ
		スパゲティナポリタン	ウインナー	国産
			トマトピューレー	アメリカ、オーストラリア、スペイン
			玉ねぎ	栃木
			ピーマン	岩手
			スパゲティ	アメリカ、カナダ、オーストラリア
7月6日	小学校A1	山菜汁	豚肉	山形
			生揚げ	山形
			みず	国産
			わらび	山形
			しめじ	茨城
			ねぎ	茨城
		ホキフライソースかけ	ホキ	ニュージーランド産他
		おひたし	ほうれん草	群馬
			もやし	山形市
	中学校A	さつま汁	とり肉	岩手
			生揚げ	山形
			じゃがいも	茨城
			にんじん	青森
			ごぼう	群馬
			ねぎ	茨城
		あじ塩こうじ漬焼き	あじ	チリ
		なすの炒め煮	豚肉	山形
			なす	山形
			玉ねぎ	栃木
7月7日	小学校A1	ミネストローネ	豚肉	山形
			じゃがいも	茨城
			にんじん	青森
			キャベツ	千葉
			玉ねぎ	栃木
			ブロッコリー	エクアドル
			マカロニ	カナダ産小麦使用
			トマト	イタリア
		チーズチキンのオープン焼き	とり肉	国産
			チーズ	国産
	中学校A	野菜サラダドレッシングあえ	キャベツ	千葉
			きゅうり	山形市
			粒コーン	北海道
		豚汁	豚肉	山形
			木綿豆腐	山形
			こんにゃく	国産粉使用
			じゃがいも	茨城
			にんじん	青森
			ごぼう	群馬
			ねぎ	茨城
		チーズチキン大葉巻き	とり肉	鹿児島
		ゆでブロッコリー	ブロッコリー	エクアドル

- ◎ 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、放射線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(長野産)、わらび(山形産)、しめじ・えのき(長野産)、いわし(房総沖)、煮干し(国内産)、冷凍ほうれん草(茨城)、乾燥わかめ(三陸産)については放射線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、放射線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。
- ◎ 年間を通して100%地産は、米・牛乳・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。
- ◎ 山形市の学校給食に使用する食材は主に国産です。一部外国産も含まれますが、安全性を確認して使用しています。