

学校給食の主な原料及び産地

令和7年12月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考
12月17日	小学校A1	豆腐のみぞ汁	木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			乾燥わかめ	三陸	
		あじフライソースかけ	あじ	タイ、ベトナム他	
	中学校A	大根の炒り煮	大根	山形市	
			にんじん	千葉	
			さつま揚げ	ベトナム産他魚使用	
	中学校A	中華スープ	とり肉	岩手	
			にんじん	千葉	
			ねぎ	山形	
			キャベツ	茨城	
			干しいたけ	長野	
			乾燥わかめ	三陸	
		ぎょうざ	豚肉	岩手	
			野菜	国産	
		チャブチエ	豚肉	山形	
			緑豆はるさめ	中国、カナダ産粉使用	
12月18日	小学校A1		玉ねぎ	北海道	
			たけのこ	国産	
			にんじん	千葉	
			ピーマン	宮崎	
			もやし	山形市	
			しょうが	高知	
		豚汁	豚肉	山形	
			じゃがいも	北海道	
	中学校A		にんじん	千葉	
			木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			こんにゃく	国産粉使用	
			ごぼう	青森	
			ねぎ	山形市	
			大根	山形市	
12月19日	小学校A1	ささみカツソースかけ	とり肉	国産	
		野菜のごまあえ	ほうれん草	群馬	
			キャベツ	茨城	
		豚汁	豚肉	山形	
			じゃがいも	北海道	
			にんじん	千葉	
			木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
	中学校A	こんにゃく	国産粉使用		
			ごぼう	青森	
			ねぎ	山形市	
		チーズチキン大葉巻き	とり肉	鹿児島	
		海草サラダ	乾燥海草	韓国他	
			もやし	山形市	
		中華スープ	とり肉	岩手	
	小学校A1		にんじん	千葉	
			ねぎ	山形	
			もやし	山形市	
			えのきたけ	山形	
			乾燥わかめ	三陸	
		ぎょうざ	豚肉	岩手	
			野菜	国産	
		麻婆春雨	豚ひき肉	山形	

しょっが

高知

緑豆はるさめ

中国、カナダ産粉使用

キャベツ

愛知

玉ねぎ

北海道

干しいたけ

長野

にんじん

千葉

12月22日	中学校A	コーンスープ	とり肉	岩手
		じゃがいも	山形市	
		パセリ	山形	
		にんじん	千葉	
		玉ねぎ	北海道	
		クリームコーン	北海道	
		えびカツソースかけ	えび	タイ産
		野菜サラダドレッシングあえ	キャベツ	愛知
			きゅうり	宮崎
			にんじん	千葉
12月23日	小学校A1	沢煮椀	豚肉	山形
		大根	山形市	
		にんじん	千葉	
		えのきたけ	山形	
		かまぼこ	米国、タイ産魚使用	
		ねぎ	山形	
		きびなごカリカリフライ	きびなご	国産
		五目煮	じゃがいも	北海道
			こんにゃく	国産粉使用
		とり肉	岩手	
12月23日	中学校A	ごぼう	青森	
		にんじん	千葉	
		ちくわ	北米産魚使用	
		干しいたけ	長野	
		みそワンタンスープ	とり肉	岩手
			にんじん	千葉
		ねぎ	山形	
		白菜	山形、群馬	
		ワンタン	アメリカ、カナダ、国産粉使用	
		干しいたけ	長野	
12月23日	小学校A1	豚肉しうが焼き	豚肉	山形
		春雨サラダ	きゅうり	宮崎
			キャベツ	茨城
		春雨	国産粉使用	
		にんじん	千葉	
		ひき肉と小松菜のスープ	豚ひき肉	山形
		木綿豆腐	山形	
		玉ねぎ	北海道	
		小松菜	茨城	
		にんじん	千葉	
12月23日	中学校A	ちくわ磯辺天ぶらしょうゆかけ	たら	アメリカ産
		ナムル	ほうれん草	群馬
			もやし	山形市
		豆腐のみぞ汁	木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
		玉ねぎ	北海道	
		乾燥わかめ	三陸	
		かつおフライソースかけ	かつお	静岡
		切干大根の煮物	切干大根	国産
			にんじん	千葉
			こんにゃく	国産粉使用
			さつま揚げ	ベトナム産他魚使用

- ◎ 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(長野産)、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(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・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。