

学校給食の主な原料及び産地

令和7年11月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考
11月10日	小学校A1	秋のカレー	豚肉	山形	
			じゃがいも	山形市	
			にんじん	北海道	
			玉ねぎ	北海道	
			マッシュルーム	山形	
			しめじ	長野	
			グリーンピース	アメリカ産	
			さつまいも	国産	
		厚焼たまご	卵	国産	
		わかめサラダドレッシングあえ	キャベツ	茨城	
	中学校A		きゅうり	山形市	
			乾燥わかめ	三陸	
		じゃがいものみそ汁	じゃがいも	山形市	
			油揚げ	山形	
			ねぎ	山形	
			乾燥わかめ	三陸	
		豆腐ハンバーグ	とり肉	国産	
			玉ねぎ	北海道、佐賀他	
			豆腐	茨城	
			にんじん	北海道他	
11月11日	小学校A1	華風スープ	とり肉	岩手	
			マロニー	国産粉使用	
			青梗菜	宮城	
			にんじん	北海道	
			ねぎ	山形	
			白菜	山形	
			干しいたけ	長野	
		春巻	野菜	国産	
			とり肉	国産	
		ホイコーロー	豚肉	山形	
			キャベツ	山形市	
			玉ねぎ	北海道	
			にんじん	北海道	
			ピーマン	茨城	
	中学校A		カラーピーマン	ベトナム産	
			しょうが	高知	
		秋のカレー	豚肉	山形	
			じゃがいも	山形市	
			にんじん	北海道	
			玉ねぎ	北海道	
			マッシュルーム	山形	
			しめじ	長野	
			グリーンピース	アメリカ産	
			さつまいも	国産	
		ほうれん草オムレツ	卵	国産	
			ほうれん草	国産	
		ブロッコリーのおかかあえ	ブロッコリー	エクアドル産	
			かつお削り節	国産	
	小学校A1	のっぺい汁	とり肉	岩手	
			生揚げ	山形	
			こんにゃく	国産粉使用	
			にんじん	北海道	
			里いも	山形	
			大根	青森	
			干しいたけ	長野	
		ホキフライソースかけ	ホキ	ニュージーランド産他	
		野菜の塩昆布あえ	キャベツ	茨城	
			にんじん	北海道	
			塩こんぶ	国産	

11月12日	中学校A	とりごぼう汁	とり肉	岩手
			油揚げ	山形
			にんじん	北海道
			ごぼう	山形
			白菜	山形
			干しいたけ	長野
		さけフライソースかけ	カラフトマス	ロシア
		ひじきの炒め煮	ひじき	国産
			にんじん	北海道
			こんにゃく	国産粉使用
			さつま揚げ	ベトナム産他魚使用
			むき枝豆	北海道
11月13日	小学校A1	豚汁	豚肉	山形
			じゃがいも	山形市
			にんじん	北海道
			木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
			こんにゃく	国産粉使用
			ごぼう	山形
			ねぎ	山形
		ぎょうざ	豚肉	岩手
			野菜	国産
		野菜の磯香あえ	ほうれん草	山形・茨城
			もやし	山形市
			焼きのり	国産
	中学校A	豚汁	豚肉	山形
			じゃがいも	山形市
			にんじん	北海道
			木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
			こんにゃく	国産粉使用
			ごぼう	山形
			ねぎ	山形
			大根	山形市
		ぶり塩こうじ焼き	ぶり	岩手
		野菜のごまあえ	ほうれん草	山形
			キャベツ	茨城
11月14日	小学校A1	もやしのみそ汁	庄内麩	小麦粉:アメリカ他産
			もやし	山形市
			ねぎ	山形
		ぶりフライソースかけ	ぶり	国産
		五目豆	味付乾燥昆布豆	北海道
			こんにゃく	国産粉仕様
			とり肉	岩手
			ごぼう	山形
			にんじん	北海道
			ちくわ	北米産魚使用
			干しいたけ	長野
	中学校A	中華スープ	とり肉	岩手
			にんじん	北海道
			ねぎ	山形
			もやし	山形市
			干しいたけ	長野
			乾燥わかめ	三陸
		ショウロンボウ	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
		チャブチェ	豚肉	山形
			緑豆はるさめ	中国、カナダ産粉使用
			玉ねぎ	北海道
			たけのこ	国産
			にんじん	北海道
			ピーマン	茨城
			キャベツ	茨城
			干しいたけ	長野
			しょうが	高知

-
- ◎ 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・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。