

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17日	小学校A1	沢煮椀	豚肉	山形	
			大根	山形市	
			にんじん	山形市	
			たけのこ	国産	
			かまぼこ	米国、タイ産魚使用	
			ねぎ	山形	
			干しいたけ	長野	
		さばみそ煮	さば	ノルウェー産他	
	中学校A	野菜のごまあえ	ほうれん草	群馬	
			にんじん	山形市	
			もやし	山形市	
		りんご	りんご	山形市	
		凍り豆腐のみそ汁	凍り豆腐	カナダ、アメリカ産	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
11月18日	小学校A1		乾燥わかめ	三陸	
		メンチカツ	豚肉	国産	
			玉ねぎ	国産	
		大根の炒り煮	大根	山形市	
			にんじん	山形市	
			さつま揚げ	ベトナム産他魚使用	
	中学校A	クリームシチュー	とり肉	岩手	
			じゃがいも	北海道	
			にんじん	山形市	
			玉ねぎ	北海道	
			ミニブロッコリー	エクアドル産	
		トマトミートオムレツ	卵	国産	
			トマト	国産他	
			とり肉	国産他	
		ごもくサラダ	キャベツ	山形市	
			きゅうり	山形市	
11月19日	小学校A1		にんじん	山形市	
			むき枝豆	山形	
			レッドキドニー	アメリカ	
		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	山形市	
			里いも	山形	
			大根	山形市	
			干しいたけ	長野	
		いわしごまみそ煮	いわし	三陸、北海道他	
	中学校A				
		春雨サラダ	きゅうり	山形市	
			キャベツ	山形市	
			春雨	国産粉使用	
			にんじん	山形市	
		生揚げのみそ汁	生揚げ	山形	
			豚肉	山形	
			しめじ	長野	
			ねぎ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
		肉だんご	とり肉	国産	
11月19日	小学校A1		玉ねぎ	国産	
		すき昆布の煮物	ちくわ	北米産魚使用	
			にんじん	山形市	
			こんにゃく	国産粉使用	
			すき昆布	国産	
	中学校A	白菜のみそ汁	白菜	山形	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
		栗コロッケ	じゃがいも	国産	
			くり	中国産	
	中学校A	ドライカレー	牛ひき肉	オーストラリア産	
			豚ひき肉	山形	
			にんじん	山形市	
			ピーマン	茨城	

11月20日	小学校A1		玉ねぎ	北海道
			トマト	アメリカ、オーストラリア、スペイン
			大豆水煮	国産
		いも煮	牛肉	山形
			こんにゃく	国産粉使用
			里いも	山形
			ねぎ	山形
		ししやもフライ	ししやも	アイスランド産
		おひたし	キャベツ	山形市
	中学校A		にんじん	千葉
			水菜	茨城
		わかめ入り豆腐スープ	とり肉	岩手
			木綿豆腐	山形
			にんじん	千葉
			ねぎ	山形
			もやし	山形市
			干しいたけ	長野
			乾燥わかめ	三陸
		ホキフライソースかけ	ホキ	ニュージーランド産他
		八宝菜	豚肉	山形
			にんじん	千葉
			しょうが	高知
			たけのこ	国産
			玉ねぎ	北海道
			白菜	山形
11月21日	小学校A1	青梗菜のスープ	とり肉	岩手
			木綿豆腐	山形
			青梗菜	宮城
			にんじん	北海道
			えのきたけ	山形
			干しいたけ	長野
		えび入りバオズ	たら	北海道
			えび	ベトナム産
		ルーローハン	豚挽肉	山形
			玉ねぎ	北海道
			たけのこ	国産
			干しいたけ	長野
			ねぎ	山形
			しょうが	高知
	中学校A	野菜スープ	豚肉	山形
			にんじん	北海道
			白菜	山形
			玉ねぎ	北海道
			干しいたけ	長野
		チーズチキンのオープン焼き	とり肉	国産
			チーズ	国産
		マカロニサラダ	マカロニ	アメリカ、カナダ産他
			キャベツ	山形市
			きゅうり	宮城、群馬
			にんじん	北海道

- ◎ 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。