

### 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3日	小学校A1	大根のみそ汁	油揚げ	山形	
			大根	山形市	
			ねぎ	山形市	
		さけ塩焼き	さけ	アメリカ	
		白菜と小松菜の煮びたし	豚肉	山形	
			凍り豆腐	カナダ、アメリカ産	
			白菜	山形	
		小松菜	茨城		
		にんじん	山形		
		こんにゃく	国産粉使用		
	中学校A	とり団子のスープ	とり肉団子	宮崎、鹿児島産とり肉使用	
			じゃがいも	北海道	
			玉ねぎ	北海道	
			にんじん	山形	
メンチカツソースかけ		豚肉	国産		
		玉ねぎ	国産		
		キャベツとわかめのごま酢あえ	キャベツ	山形市	
		きゅうり	宮崎		
		もやし	山形市		
		乾燥わかめ	三陸		
12月4日	小学校A1	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	山形市	
			もやし	山形市	
			干しいたけ	長野	
			乾燥わかめ	三陸	
		春巻	野菜	国産	
			とり肉	国産	
		拌三系(パンサンスー)	キャベツ	山形市	
			きゅうり	宮崎	
			春雨	国産粉使用	
		にんじん	千葉		
	中学校A	大根のみそ汁	油揚げ	山形	
			大根	山形市	
			ねぎ	山形市	
		さけ塩焼き	さけ	アメリカ	
		凍り豆腐の煮物	凍り豆腐	カナダ、アメリカ産	
			こんにゃく	山形	
			とり肉	岩手	
			ごぼう	青森	
			にんじん	千葉	
		ちくわ	北米産魚使用		
		さやいんげん	北海道		
	干しいたけ	長野			
12月5日	小学校A1	さつま汁	とり肉	岩手	
			こんにゃく	国産粉使用	
			里芋	山形	
			にんじん	千葉	
			ごぼう	青森	
			大根	山形市	
			ねぎ	山形市	
		かつおメンチ	かつお	国産	
			玉ねぎ	国産	
	おひたし	キャベツ	山形市		
		もやし	山形市		
	中学校A	野菜スープ	とり肉	岩手	
			じゃがいも	北海道	
			にんじん	山形、千葉	
			キャベツ	山形市	
			玉ねぎ	北海道	
白ごまフランクチャップソースかけ		とり肉	国産		
スパゲティサラダ		キャベツ	山形市		
		にんじん	山形、千葉		
	きゅうり	宮崎			
	サラダスパゲッティ	カナダ産小麦使用			
	ツナフレーク	中西部太平洋、インド洋			

12月8日	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	千葉
			里いも	愛媛
			大根	山形市
			干しいたけ	長野
			せり	山形
		豚肉みそ焼き	豚肉	山形
		キャベツとわかめのごま酢あえ	キャベツ	茨城
	中学校A		きゅうり	高知
			もやし	山形市
			乾燥わかめ	三陸
		華風スープ	とり肉	岩手
			マロニー	国産粉使用
			にんじん	千葉
			ねぎ	山形市
			白菜	宮城
			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	茨城
			玉ねぎ	北海道
			にんじん	千葉
			ピーマン	茨城
			カラーピーマン	ベトナム産
			しょうが	高知
12月9日	小学校A1	ワンドンスープ	豚肉	山形
			にんじん	千葉
			ねぎ	山形市
			もやし	山形市
			ワンドン	アメリカ、カナダ、国産粉使用
			干しいたけ	長野
			乾燥わかめ	三陸
		とり照焼き	とり肉	ブラジル産
		フライドポテト	じゃがいも	北海道
	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	山形
			ねぎ	山形市
		ぶりゆずしょうゆ焼き	ぶり	三陸
		ひじきの炒め煮	ひじき	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
			むき枝豆	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の順に同一献立が進みます。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。