

## 学校給食の主な原料及び产地

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	大根のみぞ汁	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	
12月4日	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5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	
		干しこいだけ		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	
12月5日	中学校A		きゅうり	宮崎	
			春雨	国産粉使用	
			にんじん	千葉	
		大根のみぞ汁	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	
12月5日	小学校A1	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	
		干しこいだけ		長野	
		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	
12月5日	中学校A	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	
		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	
12月5日	中学校A	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	

		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
		きゅうり	高知	
		もやし	山形市	
		乾燥わかめ		三陸
12月8日	中学校A	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	
12月9日	小学校A1	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
		ワンタンスープ	豚肉	山形
		にんじん	千葉	
		ねぎ	山形市	
		もやし	山形市	
		ワンタン		アメリカ、カナダ、国産粉使用
12月9日	中学校A	干ししいたけ		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
		生揚げのみぞ汁	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

- ◎ 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隨時提出してもらい、食材の安全性を確認しています。
- ◎ これまでの献立て、干ししいたけ(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の献立ては、1日ずつずれて、B1・A2・B2の順に同一献立てで進みます。中学校Aの献立ては、翌日 中学校Bの献立てになります。
- ◎ 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て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。