

学校給食の主な原料及び産地

令和8年2月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考
2月2日	小学校A1	里いものみそ汁	油揚げ	山形	
			里いも	宮崎	
			いもがら	山形	
			ねぎ	埼玉	
		いわし梅煮	いわし	北海道、青森県沖太平洋、千葉県他	
		おひたし	ほうれん草	山形	
	もやし		山形市		
		にんじん	千葉		
	中学校A	さつまいものみそ汁	豚肉	山形	
			油揚げ	山形	
			さつまいも	国産	
			大根	山形	
			にんじん	千葉	
			ねぎ	埼玉	
ぶりゆずしょうゆ焼き		ぶり	三陸		
野菜のごまあえ		ほうれん草	山形		
	キャベツ	愛知			
2月3日	小学校A1	ステラスープ	とり肉	岩手	
			にんじん	茨城	
			白菜	群馬	
			玉ねぎ	北海道	
			ステラマカロニ	アメリカ、カナダ産他	
		パリツオーネ	鶏肉	国産	
		玉ねぎ	国産		
	中学校A	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	
			粒コーン	北海道	
		中華スープ	とり肉	岩手	
			にんじん	茨城	
			ねぎ	埼玉	
			もやし	山形市	
干しいたけ			長野		
乾燥わかめ	三陸				
コロッケ	じゃがいも		国産		
	豚肉		国産		
	玉ねぎ		国産		
ドライカレー	大豆水煮		国産		
	豚ひき肉	山形			
	にんじん	茨城			
	玉ねぎ	北海道			
	トマト	アメリカ、オーストラリア、スペイン			
小学校A1	じゃがいものみそ汁	じゃがいも	北海道		
		油揚げ	山形		
		ねぎ	埼玉		
		乾燥わかめ	三陸		
	メンチカツソースかけ	豚肉	国産		
		玉ねぎ	国産		
	野菜の煮物	とり肉	岩手		
		キャベツ	愛知		
		もやし	山形市		
		にんじん	茨城		
		玉ねぎ	北海道		
	さやいんげん	北海道			

2月4日	中学校A	みそワタンスープ	豚肉	山形
			にんじん	茨城
			ねぎ	埼玉
			もやし	山形市
			ワタン	アメリカ、カナダ、国産粉使用
			干しいたけ	長野
		まぐろカツソースかけ	まぐろ	国産
			玉ねぎ	国産
		拌三系(パンサンスー)	キャベツ	愛知
			きゅうり	宮崎
	春雨	国産粉使用		
	にんじん	茨城		
2月5日	小学校A1	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	千葉
		春巻	野菜	国産
			とり肉	国産
		華風ひたし	キャベツ	愛知
			もやし	山形市
			乾燥わかめ	三陸
2月5日	中学校A	里いものみそ汁	油揚げ	山形
			里いも	愛媛
			いもがら	山形
			ねぎ	埼玉
		いわし梅煮	いわし	北海道、青森県沖太平洋、千葉県他
		とりごぼう炒め	とり肉	岩手
			ごぼう	青森
			にんじん	茨城
			こんにやく	山形
			さやいんげん	北海道
2月6日	小学校A1	玉ねぎのみそ汁	油揚げ	山形
			玉ねぎ	北海道
			もやし	山形市
			乾燥わかめ	三陸
		さば昆布しょうゆ焼き	さば	ノルウェー産
		野菜のごまあえ	ほうれん草	山形
			キャベツ	愛知
			にんじん	千葉
		2月6日	中学校A	ステラスープ
	にんじん			千葉
	白菜			群馬
	玉ねぎ			北海道
	ステラマカロニ			アメリカ、カナダ産他
パリツオーネ	鶏肉			国産
	玉ねぎ			国産
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
	粒コーン			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きます。
- ◎ 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、山形市産はえぬぎ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。