

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18日		かきたま汁	木綿豆腐	山形	
			卵	秋田、岩手	
			にんじん	千葉	
			ねぎ	埼玉	
		コロッケソースかけ	じゃがいも	国産	
			豚肉	国産	
			玉ねぎ	国産	
		豚キムチ丼	豚肉	山形	
			こんにゃく	国産粉使用	
			にんじん	千葉	
			玉ねぎ	北海道	
	中学校A	キムチスープ	豚肉	山形	
			木綿豆腐	山形	
			白菜	群馬	
			にんじん	千葉	
			えのきたけ	山形	
			ねぎ	群馬	
シューマイ	中華サラダ	豚肉	国産		
		キャベツ	愛知		
		きゅうり	宮崎		
		乾燥わかめ	三陸		
2月19日	小学校A1	みそワタンスープ	豚肉	山形	
			にんじん	千葉	
			ねぎ	群馬	
			もやし	山形市	
			ワタタン	アメリカ、カナダ、国産粉使用	
			干しいたけ	長野	
		ハンバーグ照焼きソース	とり肉	国産	
			豚肉	国産	
	中学校A	ごぼうサラダ	ごぼう	青森	
			にんじん	千葉	
			粒コーン	北海道	
	小学校A1	白菜のみそ汁	白菜	群馬	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
かつおメンチソースかけ		かつお	国産		
		玉ねぎ	国産		
小学校A1	すまし汁	凍り豆腐の煮物	カナダ、アメリカ産		
		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				
小学校A1	さばみそ煮	かまぼこ	米国、タイ産魚使用		
		とり肉	岩手		
		木綿豆腐	山形		
		にんじん	千葉		
		みつば	宮城		
		えのきたけ	山形		
野菜の塩昆布あえ	塩こんぶ	さば	国産		
		キャベツ	愛知		
		もやし	山形市		
		国産			

2月20日	中学校A	コーンスープ	とり肉	岩手
			じゃがいも	北海道
			パセリ	山形市
			にんじん	千葉県
			玉ねぎ	北海道
			クリームコーン	北海道
		白ごまフランクケチャップソースかけ	とり肉	国産
		小松菜とツナのソテー	小松菜	大分
			ツナ	タイ産
	粒コーン	北海道		
	にんじん	千葉県		
2月24日	小学校A1	ハヤシチュー	豚肉	山形
			じゃがいも	北海道
			グリーンピース	アメリカ産
			トマト	アメリカ、オーストラリア、スペイン
			にんじん	千葉県
			玉ねぎ	北海道
		厚焼たまご	卵	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		
2月24日	中学校A	沢煮椀	とり肉	岩手
			大根	山形
			にんじん	千葉県
			かまぼこ	米国、タイ産魚使用
			ねぎ	山形
			干しいたけ	長野
		ほっけフライソースかけ	ほっけ	北海道産
		肉じゃが	豚肉	山形
			じゃがいも	北海道
	にんじん	千葉県		
	玉ねぎ	北海道		
	むき枝豆	北海道		
2月25日	小学校A1	豚汁	豚肉	山形
			じゃがいも	北海道
			にんじん	千葉県
			木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
			こんにゃく	国産粉使用
			ごぼう	青森
			ねぎ	山形
			大根	山形
	ぶりゆずしょうゆ焼き	ぶり	三陸	
	野菜のおかかあえ	キャベツ	愛知	
		にんじん	千葉県	
		かつお削り節	国産	
2月25日	中学校A	ハヤシチュー	豚肉	山形
			じゃがいも	北海道
			グリーンピース	アメリカ産
			トマト	アメリカ、オーストラリア、スペイン
			にんじん	千葉県
			玉ねぎ	北海道
		厚焼たまご	卵	国産
		野菜サラダ	キャベツ	愛知
			にんじん	千葉県
	きゅうり	群馬		

- ◎ 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。