

学校給食の主な原料及び産地

令和8年2.3月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考	
2月26日	小学校A1	中華スープ	とり肉	岩手		
			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		
		ぎょうざ	豚肉	岩手		
			野菜	国産		
			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	群馬				
	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	千葉		
さばみそ煮		さば	国産			
切干大根のごま酢あえ		切干大根	国産(おもに山形)			
		もやし	山形市			
		きゅうり	群馬			
	乾燥わかめ	三陸				
2月27日	小学校A1	沢煮椀	とり肉	岩手		
			大根	千葉		
			にんじん	千葉		
			干しいたけ	長野		
			かまぼこ	米国、タイ産魚使用		
			ねぎ	山形		
		豚肉みそ焼き	豚肉	山形		
		春雨サラダ	きゅうり	群馬		
	キャベツ		愛知			
	春雨		国産粉使用			
	にんじん		千葉			
	中学校A	生揚げのみそ汁	生揚げ	山形		
			豚肉	山形		
			大根	千葉		
			ねぎ	埼玉		
		とり照焼き	とり肉	ブラジル産		
		すき昆布の煮物	ちくわ	北米産魚使用		
			にんじん	千葉		
こんにゃく			国産粉使用			
すき昆布	国産					
3月2日	小学校A1	かきたま汁	とり肉	岩手		
			木綿豆腐	山形		
			卵	秋田、岩手		
			にんじん	千葉		
		花型ハンバーグ	鶏肉	国産		
			豚肉	国産		
	三色あえ	玉ねぎ	国産			
		キャベツ	愛知			
		菜の花	国産			
		粒コーン	北海道			
	玉ねぎのみそ汁	油揚げ	山形			
		玉ねぎ	北海道			
もやし		山形				
乾燥わかめ		三陸				



3月6日	中学校A	とり肉竜田揚げ	とり肉	宮城
			しょうが	高知
		おひたし	キャベツ	愛知
			もやし	山形市
		にんじん	千葉	
	小学校A1	すまし汁	とり肉	岩手
			かまぼこ	米国、タイ産魚使用
			木綿豆腐	山形
			にんじん	千葉
			みつば	宮城
			えのきたけ	山形
		ひれカツソースかけ	豚肉	ブラジル、スペイン
		野菜のごまあえ	ほうれん草	山形
			キャベツ	愛知
中学校A	白菜のスープ	豚肉	山形	
		にんじん	千葉	
		玉ねぎ	北海道	
		粒コーン	北海道	
		白菜	群馬	
		じゃがいも	北海道	
		ほうれん草オムレツ	卵	国産
			ほうれん草	国産
	海藻サラダ	乾燥海藻	韓国他	
		もやし	山形市	

- ◎ 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。