

学校給食の主な原料及び産地

令和8年3月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考	
3月9日	小学校A1	蛋花湯(タンホワタン)	とり肉	岩手		
			卵	秋田、岩手		
			ねぎ	埼玉		
			にんじん	千葉		
			玉ねぎ	北海道		
			クリームコーン	北海道		
			粒コーン	北海道		
		春巻	野菜	国産		
			とり肉	国産		
		中学校A	拌三糸(バンサンスー)	キャベツ	愛知	
	きゅうり			宮崎		
	春雨			国産粉使用		
	にんじん			千葉		
	小学校A1	ポークカレー	豚肉	山形		
じゃがいも			北海道			
グリーンピース			アメリカ産			
にんじん			千葉			
玉ねぎ			北海道			
あぶり焼きチキン		とり肉	岩手			
		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			
3月10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		
		とり照焼き	とり肉	ブラジル産		
			五目きんぴら	にんじん	千葉	
				ごぼう	青森	
	こんにやく	国産粉使用				
	中学校A	豚汁	豚肉	山形		
			じゃがいも	北海道		
			にんじん	千葉		
			木綿豆腐	山形		
		さばごまみりん焼き	油揚げ	山形		
			こんにやく	国産粉使用		
ごぼう			青森			
華風ひたし	ねぎ	埼玉				
	さば	北海道、長崎				
	キャベツ	愛知				
小学校A1	ワントンスープ	もやし	山形市			
		乾燥わかめ	三陸			
		豚肉	山形			
		にんじん	千葉			
		ねぎ	山形			
		もやし	山形市			
		ワントン	アメリカ、カナダ、国産粉使用			
		干しいたけ	長野			
	肉だんご	乾燥わかめ	三陸			
		とり肉	国産			
		玉ねぎ	国産			
	華風ひたし	キャベツ	愛知			
		もやし	山形市			
		ほうれん草	山形			

3月11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
			白菜	群馬
			干しいたけ	長野
		たこメンチ	たら	北海道
			キャベツ	愛知
			たこ	ベトナム
		野菜のオイスターソース炒め	豚肉	山形
			生揚げ	山形
			にんじん	千葉
	キャベツ	愛知		
	玉ねぎ	北海道		
	青梗菜	茨城		
	干しいたけ	長野		
	しょうが	高知		
3月12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
			木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
			こんにやく	国産粉使用
			ごぼう	青森
			ねぎ	埼玉
	かつおメンチ	かつお	国産	
		玉ねぎ	国産	
	野菜の塩昆布あえ	キャベツ	愛知	
		にんじん	千葉	
		きゅうり	群馬	
	塩こんぶ	国産		
中学校A	ワンタンスープ	豚肉	山形	
		にんじん	千葉	
		ねぎ	埼玉	
		もやし	山形市	
		ワンタン	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	
	チーズチキン大葉巻き	とり肉	鹿児島	
ナムル	ほうれん草	山形		
	もやし	山形市		
	にんじん	千葉		
3月13日	小学校A1	華風スープ	とり肉	岩手
			木綿豆腐	山形
			マロニー	国産粉使用
			青梗菜	茨城
			にんじん	千葉
			ねぎ	埼玉
			白菜	群馬
			干しいたけ	長野
		ショウロンボウ	たまねぎ	北海道、佐賀
			豚肉	北海道、青森
			キャベツ	愛知、長野
			とり肉	北海道、宮崎、鹿児島
ルーローハン	豚挽肉	山形		
	玉ねぎ	北海道		
	たけのこ	国産		
	干しいたけ	長野		
	ねぎ	埼玉		
	しょうが	高知		

3月16日	小学校A1	豆腐のみそ汁	木綿豆腐	山形
			油揚げ	山形
			玉ねぎ	北海道
			乾燥わかめ	三陸
		さわら西京焼き	さわら	韓国産
		すき昆布の煮物	ちくわ	北米産魚使用
			にんじん	千葉
			こんにやく	国産粉使用
			すき昆布	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。