

学校給食の主な原料及び産地

令和8年7月分

月日	学校	献立名	主な原料	産地	備考
7月15日	小学校A1	なすのみそ汁	なす	山形	
			玉ねぎ	山形、栃木	
			油揚げ	山形	
			ねぎ	茨城	
		ひれカツソースかけ	豚肉	国産	
		さわやかサラダ	きゅうり	山形	
			キャベツ	山形市	
			はるさめ	国産	
			にんじん	青森	
	中学校A	中華スープ	とり肉	岩手	
			にんじん	青森	
			ねぎ	茨城	
			もやし	山形市	
			干しいたけ	国産	
			乾燥わかめ	韓国	
		春巻	野菜	国産	
			とり肉	国産	
		野菜のオイスターソース炒め	豚肉	山形	
			えび	インド、パキスタン産	
			にんじん	青森	
			玉ねぎ	栃木	
			キャベツ	山形	
			チンゲンサイ	山形、宮城	
			干しいたけ	国産	
			しょうが	高知	
7月16日	小学校A1	すまし汁	とり肉	岩手	
			かまぼこ	アメリカ、タイ産魚使用	
			木綿豆腐	山形	
			庄内麩	国産粉使用	
			乾燥わかめ	韓国	
			にんじん	青森	
		豚肉みそ焼き	豚肉	山形	
		ひじきの炒め煮	さつま揚げ	ベトナム産他魚使用	
	中学校A		こんにゃく	国産粉使用	
			にんじん	青森	
			ひじき	国産	
			むき枝豆	北海道	
		じゃがいものみそ汁	油揚げ	山形	
			じゃがいも	茨城	
			ねぎ	茨城	
			乾燥わかめ	韓国	
		肉だんご(3個)	とり肉	国産	
			玉ねぎ	国産	
		野菜の塩昆布あえ	キャベツ	群馬	
			もやし	山形市	
			にんじん	青森	
			塩こんぶ	国産	
7月17日	小学校A1	中華スープ	豚肉	山形	
			にんじん	青森	
			ねぎ	茨城	
			もやし	山形市	
			干しいたけ	国産	
			乾燥わかめ	韓国	
		モーカフライソースかけ	モーカ	宮城	
		ホイコーロー	豚肉	山形	
			キャベツ	群馬	
			玉ねぎ	栃木	
			にんじん	青森	
			ピーマン	山形	
			カラーピーマン	ベトナム	
			しょうが	高知	
		卵スープ	玉ねぎ	栃木	

	中学校A		卵	秋田、岩手
			にんじん	青森
			パセリ	宮城
			干しいたけ	国産
		チーズチキンのオープン焼き	とり肉	国産
			チーズ	国産
		ラタトゥイユ	ウインナー	国産
			玉ねぎ	栃木
			なす	山形
			カラーピーマン	ベトナム
			ブロッコリー	エクアドル
			トマト	イタリア
7月21日	小学校A1	クリームスープ	とり肉	岩手
			キャベツ	山形
			にんじん	青森
			玉ねぎ	山形
		ハンバーグ・ケチャップソースかけ	とり肉	国産
			豚肉	国産
			トマトピューレー	アメリカ、オーストラリア、スペイン
	中学校A	海草サラダ	もやし	山形市
			乾燥海草	韓国他
		ワンタンスープ	とり肉	岩手
			にんじん	青森
			ねぎ	茨城
			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	国産
			乾燥わかめ	韓国
		いかメンチ	いか	ペルー
		麻婆なす	豚ひき肉	山形
			しょうが	高知
			なす	山形
			玉ねぎ	山形
			にんじん	青森
			干しいたけ	国産
7月22日	小学校A1	酸辣湯(サンラータン)	豚肉	山形
			卵	秋田、岩手
			木綿豆腐	山形
			たけのこ	タイ
			ねぎ	茨城
			にんじん	青森
			干しいたけ	国産
	中学校A	肉だんご(2個)	とり肉	国産
			玉ねぎ	国産
		中華サラダ	キャベツ	山形
			きゅうり	山形
			乾燥わかめ	韓国
		夏野菜のカレー	とり肉	岩手
			じゃがいも	茨城
			かぼちゃ	北海道
			トマト	イタリア
			にんじん	青森
			ピーマン	山形
			玉ねぎ	栃木
			なす	山形
		焼きかまチーズ	たら	アメリカ、タイ
		フルーツポンチ	りんご	山形
			黄桃	山形
			白桃	山形
			ラ・フランス	山形

- ◎ 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、放射線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(山形産)、しめじ・えのき(長野産)、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)については放射線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、放射線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。
- ◎ 年間を通して100%地産は、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。