学校給食の主な原料及び産地　　令和8年10月分

月日	学校	献立名	主な原料	産　地	備　考
10月26日	小学校A1	凍り豆腐のみそ汁	凍り豆腐	カナダ、アメリカ	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			乾燥わかめ	韓国	
		さんまのかば焼き	さんま	国産	
		白菜の煮びたし	白菜	宮城	
			こんにゃく	国産粉使用	
			にんじん	山形市	
			油揚げ	山形	
	中学校A	じゃがいものみそ汁	油揚げ	山形	
			じゃがいも	山形市	
			ねぎ	山形	
			乾燥わかめ	韓国	
		肉だんご（3個）	とり肉	国産	
			玉ねぎ	国産	
		ブロッコリーのおかかあえ	ブロッコリー	エクアドル	
			かつお削り節	国産	
10月27日	小学校A1	野菜スープ	とり肉	岩手	
			じゃがいも	山形市	
			にんじん	山形	
			キャベツ	青森	
			玉ねぎ	北海道	
			干ししいたけ	国産	
		ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽかけ	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	
		マカロニサラダ	キャベツ	青森	
			にんじん	山形	
			きゅうり	山形市	
			マカロニ	カナダ産小麦使用	
			ツナ	タイ	
	中学校A	とりごぼう汁	とり肉	岩手	
			油揚げ	山形	
			にんじん	山形	
			ごぼう	青森	
			白菜	山形	
			干ししいたけ	国産	
		かつおメンチ	かつお	国産	
			玉ねぎ	国産	
		大根の炒り煮	さつま揚げ	中国産他魚使用	
			大根	山形市	
			にんじん	山形	
10月28日	小学校A1	庄内ふのみそ汁	庄内麸	小麦粉:アメリカ他産	
			木綿豆腐	山形	
			えのきたけ	長野	
			ねぎ	山形市	
		うの花コロッケソースかけ	大豆	国産	
			じゃがいも	北海道	
		大根の炒り煮	さつま揚げ	中国産他魚使用	
			大根	山形市	
			にんじん	山形	
			さやいんげん	北海道	
	中学校A	ポークカレー	豚肉	山形	
			じゃがいも	山形市	
			グリンピース	アメリカ	
			にんじん	山形	
			玉ねぎ	北海道	
		豆腐シューマイ	玉ねぎ	北海道、佐賀他	
			大豆	アメリカ、カナダ他	
		野菜サラダドレッシングあえ	キャベツ	青森	
			きゅうり	山形市	
			粒コーン	北海道	

10月29日	小学校A1	蛋花湯（タンホワタン）	豚肉	山形	
			卵	秋田、岩手	
			ねぎ	山形	
			にんじん	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			コーンペースト	北海道	
			粒コーン	北海道	
		ぎょうざ	豚肉	岩手	
			野菜	国産	
		中華サラダ	キャベツ	青森	
			きゅうり	山形市	
			乾燥わかめ	韓国	
	中学校A	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	
			チンゲンサイ	山形、茨城	
			にんじん	山形	
			ねぎ	山形	
			白菜	山形	
			干ししいたけ	国産	
		大学いも（3個）	さつまいも	国産	
		ルーローハン	豚ひき肉	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			たけのこ	国産	
			干ししいたけ	国産	
			ねぎ	山形	
10月30日	小学校A1	とりごぼう汁	とり肉	岩手	
			油揚げ	山形	
			にんじん	山形	
			ごぼう	青森	
			白菜	山形	
			干ししいたけ	国産	
		栗コロッケ	じゃがいも	国産	
			くり	中国	
		豚肉と野菜のみそ炒め	豚肉	山形	
			にんじん	山形	
			キャベツ	青森	
			玉ねぎ	北海道	
	中学校A	蛋花湯（タンホワタン）	とり肉	岩手	
			卵	秋田、岩手	
			ねぎ	山形	
			にんじん	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			コーンペースト	北海道	
			粒コーン	北海道	
		ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ照焼きソース	とり肉	国産	
			豚肉	国産	
		ポテトサラダ	じゃがいも	山形市	
			にんじん	山形	
			きゅうり	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。