

学校給食の主な原料及び産地

令和6年3月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考
3月11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	茨城	
			ねぎ	埼玉	
			白菜	茨城	
			干しいたけ	長野	
		ショウロンポウ	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		
中学校A	ビーフカレー	牛肉	オーストラリア産		
		玉ねぎ	北海道		
		じゃがいも	北海道		
		にんじん	茨城		
		グリーンピース	アメリカ産		
	トマトオムレツ	卵	国産		
		トマト	イタリア産		
おひたし	キャベツ	山形			
	もやし	山形市			
3月12日	小学校A1	じゃがいものみそ汁	じゃがいも	北海道	
			油揚げ	山形	
			ねぎ	埼玉	
			乾燥わかめ	三陸	
		さば昆布しょうゆ焼き	さば	ノルウェー産	
	中学校A	肉味(ソフトめん)	とり肉	岩手	
			油揚げ	山形	
			にんじん	茨城	
			もやし	山形市	
			ごぼう	青森	
			みつば	埼玉、宮城	
			ねぎ	埼玉	
干しいたけ	長野				
小学校A1	ショウロンポウ	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		
	野菜サラダ	キャベツ	山形		
		きゅうり	群馬		
		にんじん	茨城		
3月13日	小学校A1	ワンタンスープ	豚肉	山形	
			にんじん	茨城	
			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	
	チキンカツソースかけ	とり肉	宮崎		
さわやかサラダ	きゅうり	群馬			
	キャベツ	山形			
	春雨	国産粉使用			

		にんじん	茨城	
3月14日	小学校A1	キャベツのみそ汁	キャベツ 油揚げ 玉ねぎ 乾燥わかめ	山形 山形 北海道 三陸
		豚肉しょうが焼き	豚肉	山形
		五目きんぴら	にんじん ごぼう こんにゃく さつま揚げ さやいんげん	茨城 青森 国産粉使用 ベトナム産他魚使用 北海道

- ◎ 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(山形県産・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(瀬戸内沖)、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。