

学校給食の主な原料及び産地

令和6年4月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考
4月11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	
		とり照焼き	とり肉	ブラジル産	
		野菜のごまあえ	ほうれん草	茨城	
			キャベツ	愛知	
	中学校A	山菜汁	豚肉	山形	
			生揚げ	山形	
			みず	国産	
			わらび	山形	
			しめじ	長野	
		ねぎ	埼玉		
かつおメンチ		かつお	国産		
	玉ねぎ	国産			
春雨サラダ	きゅうり	山形市			
	キャベツ	愛知			
	春雨	国産粉使用			
	にんじん	徳島			
4月12日	小学校A1	けんちん汁	豚肉	山形	
			生揚げ	山形	
			小松菜	宮城	
			白菜	茨城	
			大根	群馬	
		さわら西京焼き	さわら	韓国産	
		五目きんぴら	にんじん	徳島	
		ごぼう	青森		
		こんにゃく	国産粉使用		
		さつま揚げ	ベトナム産他魚使用		
		さやいんげん	北海道		
	中学校A	春キャベツのスープ	豚肉	山形	
			にんじん	徳島	
			キャベツ	愛知	
玉ねぎ			北海道		
青梗菜			群馬、茨城		
粒コーン		北海道			
肉だんご		とり肉	国産		
	玉ねぎ	国産			
小松菜とツナのソテー	小松菜	国産			
	ツナ	タイ産			
	にんじん	徳島			
4月15日	小学校A1	春キャベツのみそ汁	キャベツ	愛知	
			油揚げ	山形	
			玉ねぎ	北海道	
			乾燥わかめ	三陸	
		コロッケ	じゃがいも	国産	
			豚肉	国産	
			玉ねぎ	国産	
	豚丼	豚肉	山形		
		こんにゃく	国産粉使用		
		グリーンピース	アメリカ産		
		にんじん	徳島		
		玉ねぎ	北海道		
		干しいたけ	長野		
	華風スープ	豚肉	山形		
木綿豆腐		山形			
マロニー		国産粉使用			
青梗菜		群馬			
にんじん		徳島			
ねぎ		埼玉			
	白菜	茨城			

4月16日	中学校A		干しいたけ	長野	
		チキンみそカツ	とり肉	岩手	
		小学校A1	お祝いすまし汁	祝いなると 木綿豆腐 えのきたけ みつば	アメリカ、タイ産魚使用 山形 山形 宮城
	とり肉竜田揚げ		とり肉 しょうが	宮城 高知	
		中学校A	菜の花のあえもの	菜の花 キャベツ	国産 愛知
	青梗菜ときのこのスープ		とり肉 青梗菜 にんじん えのきたけ 干しいたけ	岩手 茨城 徳島 山形 長野	
	ぎょうざ		豚肉 野菜	岩手 国産	
ドライカレー	牛ひき肉 豚ひき肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ トマト		オーストラリア産 山形 徳島 茨城 北海道 イタリア		
4月17日	小学校A1	ビーフカレー	牛肉 じゃがいも グリーンピース にんじん 玉ねぎ	オーストラリア産 北海道 アメリカ産 徳島 北海道	
		豆腐シューマイ	大豆	アメリカ、カナダ産他	
		野菜サラダ	キャベツ きゅうり 粒コーン	愛知 山形市 北海道	
	中学校A	お祝いかきたま汁	祝いなると 卵 木綿豆腐 にんじん みつば	アメリカ、タイ産魚使用 秋田、岩手 山形 徳島 宮城	
		とり肉竜田揚げ	とり肉 しょうが	宮城 高知	
		菜の花のあえもの	菜の花 キャベツ にんじん	国産 愛知 徳島	
4月18日	小学校A1	とりごぼう汁	とり肉 油揚げ にんじん ごぼう 白菜 みつば 干しいたけ	岩手 山形 徳島 青森 茨城 埼玉 長野	
		肉だんご	とり肉 玉ねぎ	国産 国産	
		春雨サラダ	きゅうり キャベツ 春雨 にんじん	山形市 愛知 国産粉使用 徳島	
		もうそう汁	豚上肉 生揚げ たけのこ	山形 山形 国産	

中学校A		干しいたけ	長野	
	あじ照焼き	あじ	ニュージーランド産	
	ひじきの炒め煮	ひじき	国産	
		にんじん	徳島	
		こんにやく	国産粉使用	
	さつま揚げ	ベトナム産他魚使用		
	むき枝豆	国産		
4月19日	小学校A1	わかたけ汁	とり肉	岩手
			木綿豆腐	山形
			たけのこ	国産
			乾燥わかめ	三陸
		さばみそ煮	さば	ノルウェー産
	おひたし	ほうれん草	茨城	
		もやし	山形市	
4月19日	中学校A	コーンスープ	とり肉	岩手
			じゃがいも	北海道
			パセリ	山形
			にんじん	徳島
			玉ねぎ	北海道
			クリームコーン	北海道
		ハンバーグケチャップソースかけ	とり肉	国産
			豚肉	国産
海草サラダ	乾燥海草	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。
- ◎ 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。