

学校給食の主な原料及び産地

令和2年9月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考
9月7日	小学校A1	白玉汁	とり肉	岩手	
			白玉もち	タイ産	
			糸こんにゃく	国産粉使用	
			にんじん	北海道	
			白菜	長野	
			ごぼう	青森	
			みつば	埼玉	
			メンチカツ	豚肉	国産
			おひたし	キャベツ	岩手、群馬
			もやし	山形市	
		中学校A	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	北海道	
			玉ねぎ	北海道	
			干しいたけ	長崎	
			ウインナー卵巻	ウインナー	国産
				卵	国産
	野菜のからしあえ		ほうれん草	栃木	
		もやし	山形市		
9月8日	小学校A1	野菜スープ	豚肉	山形	
			じゃがいも	北海道	
			にんじん	北海道	
			キャベツ	群馬	
			玉ねぎ	北海道	
			干しいたけ	長崎	
			さけフライ	さけ	北海道
			マカロニナポリタン	マカロニ	カナダ産小麦使用
				ウインナー	国産
			玉ねぎ	北海道	
			なす	山形	
			トマトピューレー	トルコ他	
		中学校A	ミートソース(ソフト麺)	牛ひき肉	オーストラリア産
				豚ひき肉	山形
				グリーンピース	アメリカ産
				ホールトマト	中国他
				にんじん	北海道
				玉ねぎ	北海道
			しょうが	高知	
	焼きかまチーズ		たら	アメリカ、タイ産	
	おひたし		キャベツ	群馬	
		もやし	山形市		
9月9日	小学校A1	チキンカレー	とり肉	岩手	
			玉ねぎ	北海道	
			じゃがいも	山形市	
			にんじん	山形市	
			グリーンピース	アメリカ産	
			ツナマヨオムレツ	卵	国産
				ツナ	タイ産
			野菜サラダ	キャベツ	群馬
				にんじん	山形市
			粒コーン	北海道	
		中学校A	もやしのみそ汁	庄内麩	小麦粉:アメリカ他産
				もやし	山形市
				ねぎ	山形、山形市
			米粉ぎょうざ	米粉	秋田
				野菜・肉	国産
			いかとえびのチリソース煮	いか	ペルー産
				えび	ミャンマー産

		玉ねぎ	北海道		
		グリーンピース	アメリカ産		
		しょうが	高知		
		ねぎ	山形、山形市		
9月10日	小学校A1	肉味(ソフト麺)	とり肉	岩手	
			油揚げ	山形	
			にんじん	北海道	
			もやし	山形市	
			ごぼう	山形	
			みつば	宮城	
			ねぎ	山形	
			干しいたけ	長崎	
		えび入りパオズ	たら	北海道	
			えび	ベトナム産	
		中華サラダ	キャベツ	群馬	
			きゅうり	山形市	
			乾燥わかめ	三陸	
		中学校A	かきたま汁	とり肉	岩手
				木綿豆腐	山形
			卵	山形	
			にんじん	北海道	
			みつば	埼玉、群馬	
			さばみそ煮	さば	宮城、千葉
		きんぴらごぼう	ごぼう	山形	
			にんじん	北海道	
9月11日	小学校A1	豚丼	豚肉	山形	
			こんにやく	国産粉使用	
			グリーンピース	アメリカ産	
			にんじん	北海道	
			玉ねぎ	北海道	
			干しいたけ	山形	
			かんぱちフライ	かんぱち	鹿児島
		フルーツポンチ	黄桃	ギリシャ産	
			白桃	国産	
		中学校A	クリームスープ	とり肉	岩手
				キャベツ	群馬
				にんじん	北海道
				玉ねぎ	北海道
				栗コロッケ	じゃがいも
			くり	中国産	
		海草サラダ	乾燥海草	韓国産	
			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。
- ◎ これまでの献立で、干しいたけ(山形県産・九州産)、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・卵・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、鯉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。