

学校給食の主な原料及び産地

令和2年8.9月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考	
8月31日	小学校A1	豚汁	豚肉	山形		
			じゃがいも	北海道		
			にんじん	北海道		
			木綿豆腐	山形		
			油揚げ	山形		
			こんにゃく	国産粉使用		
			ごぼう	群馬		
			ねぎ	山形		
			いわししょうが煮	いわし	千葉	
		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	ワンタンスープ	豚肉	山形			
		にんじん	北海道			
		ねぎ	山形			
		もやし	山形市			
		ワンタン	国産粉使用			
		干しいたけ	長崎			
		乾燥わかめ	三陸			
		ししゃもフライ	ししゃも	アイランド産		
	きんぴらごぼう	ごぼう	群馬			
		にんじん	北海道			
9月1日	小学校A1	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		
			ホキ磯辺フライ	ホキ	ニュージーランド産	
		肉じゃが	豚肉	山形		
			じゃがいも	北海道		
			にんじん	北海道		
			玉ねぎ	北海道		
			枝豆	国産		
	中学校A	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	群馬			
		みつば	埼玉			
		ねぎ	山形			
		干しいたけ	長崎			
	じゃこ天	たら	北海道			
	華風ひたし	キャベツ	群馬			
		もやし	山形市			
		乾燥わかめ	三陸			
9月2日	小学校A1	ハヤシチュー	牛肉	オーストラリア産		
			じゃがいも	北海道		
			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		
		とり肉スパイス揚げ	とり肉	鹿児島		
		ゆでブロッコリー	ブロッコリー	エクアドル共和国		
	中学校A	炒りどり	とり肉	岩手		
			こんにゃく	国産粉使用		
			じゃがいも	北海道		
		にんじん	北海道			
		さやいんげん	北海道			
		ごぼう	群馬			
		たけのこ	国産			
	干しいたけ	山形				

		うの花コロッケ	大豆	国産
			じゃがいも	北海道
		わかめサラダ	キャベツ	群馬
			きゅうり	山形市
			乾燥わかめ	三陸
9月3日	小学校A1	しょうゆ味(ソフト麺)	豚肉	山形
			乾燥わかめ	三陸
			しょうが	高知
			ねぎ	山形
			メンマ	台湾産加工
		春巻	豚肉	国産
			玉ねぎ	国産
		野菜のごまあえ	ほうれん草	茨城、栃木
			キャベツ	群馬
		中学校A	わかめのみそ汁	木綿豆腐
			油揚げ	山形
			じゃがいも	北海道
			ねぎ	山形
			乾燥わかめ	三陸
		さんまオレンジ煮	さんま	北海道
		切干大根の煮物	切干大根	宮崎
			にんじん	北海道
			こんにやく	国産粉使用
			さつま揚げ	国産魚使用
9月4日	小学校A1	なすのみそ汁	なす	山形
			キャベツ	群馬
			油揚げ	山形
			ねぎ	山形
			厚焼たまご	卵
		豚肉と野菜の煮物	豚肉	山形
			キャベツ	群馬
			もやし	山形市
			にんじん	北海道
			玉ねぎ	北海道
			さやいんげん	北海道
		中学校A	えび団子のスープ	とり肉
			えび団子	国産
			マロニー	国産粉使用
			青梗菜	茨城
			にんじん	北海道
			ザーサイ	中国産加工
		白菜	北海道	
		かんぱちフライ	かんぱち	鹿児島
		ゆでキャベツあえ	キャベツ	群馬
		なし	なし	山形

- ◎ 山形市の学校給食に使用する食材の中で、中国産の原材料はザーサイ、ふかひれですが、国内の加工工場に対し安全性を確認して使用しています。
- ◎ 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、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。