

学校給食の主な原料及び産地

令和3年2月分

月 日	学校	献立名	主な原料	産 地	備 考
2月15日	小学校A1	蛋花湯(タンホワタン)	とり肉	岩手	
			卵	山形	
			ねぎ	埼玉	
			にんじん	千葉	
			玉ねぎ	北海道	
			クリームコーン	北海道	
		粒コーン	北海道		
		メンチカツ	豚肉	国産	
		中華サラダ	キャベツ	山形	
	きゅうり		宮崎		
	乾燥わかめ		三陸		
	中学校A	納豆汁	木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			つぶし納豆	山形市	
			こんにやく	国産粉使用	
			あかがら	山形	
			せり	宮城、山形市	
		ねぎ	埼玉		
さんまみりん干し焼き		さんま	北海道		
大根の炒り煮		大根	山形		
	にんじん	千葉			
	さつま揚げ	国産魚使用			
2月16日	小学校A1	クリームスープ	とり肉	岩手	
			キャベツ	千葉	
			にんじん	千葉	
			玉ねぎ	北海道	
		えびカツ	えび	タイ産	
		小松菜とツナのソテー	小松菜	国産	
	ツナ		タイ産		
	粒コーン		北海道		
	にんじん		千葉		
	中学校A	みそ味(ソフトめん)	豚肉	山形	
にんじん			千葉		
ザーサイ			中国産加工		
ねぎ			埼玉		
白菜			栃木		
干しいたけ			長崎		
もやし		山形市			
シューマイ		豚肉	国産		
わかめサラダ		キャベツ	千葉		
		きゅうり	宮崎		
	乾燥わかめ	三陸			
2月17日	小学校A1	おでん	つみれ	国産魚使用	
			さつま揚げ	国産魚使用	
			こんにやく	国産粉使用	
			にんじん	千葉	
			大根	山形	
			干しいたけ	山形	
		昆布	北海道		
		ウインナー卵巻	ウインナー	国産	
			卵	国産	
	ナムル	ほうれん草	山形		
		もやし	山形市		
	中学校A	のっぺい汁	とり肉	岩手	
			生揚げ	山形	
こんにやく			国産粉使用		
にんじん			千葉		
里いも			山形		
大根			山形		
干しいたけ			長崎		
せり			宮城、茨城		

	小学生A	かんぱちフライ	かんぱち	鹿児島	
		豚肉と水菜のごまみそ炒め	豚肉	山形	
			にんじん	千葉	
			キャベツ	茨城、千葉	
			玉ねぎ	北海道	
			水菜	茨城	
		白すりごま	スーダン		
2月18日	小学校A1	しょうゆ味(ソフトめん)	焼豚	国産	
			乾燥わかめ	三陸	
			しょうが	高知	
			ねぎ	埼玉	
			メンマ	台湾産加工	
		いかフリッター	いか	ペルー産	
		おひたし	キャベツ	山形	
			もやし	山形市	
	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	
			青梗菜	茨城	
			にんじん	千葉	
			ザーサイ	中国産加工	
			ねぎ	埼玉	
			白菜	栃木	
			干しいたけ	長崎	
			彩り厚焼たまご	卵	国産
				にんじん	国産他
			豚肉	国産他	
			玉ねぎ	国産他	
		ほうれん草	国産他		
	ドライカレー	牛ひき肉	オーストラリア産		
		豚ひき肉	山形		
		にんじん	千葉		
		玉ねぎ	北海道		
		トマトピューレー	トルコ他		
2月19日	小学校A1	豚汁	豚肉	山形	
			じゃがいも	北海道	
			にんじん	千葉	
			木綿豆腐	山形	
			油揚げ	山形	
			こんにやく	国産粉使用	
			ごぼう	青森	
			ねぎ	埼玉	
		あじ照焼き	あじ	ニュージーランド産	
		白菜の煮びたし	白菜	栃木	
			つきこんにやく	国産粉使用	
			にんじん	千葉	
			油揚げ	山形	
		いよかん	いよかん	愛媛	
	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	千葉	
			玉ねぎ	北海道	
			クリームコーン	北海道	
		白ごまフランクケチャップソースかけ	とり肉	国産	
	野菜サラダ	キャベツ	千葉、愛知		
		にんじん	千葉		
		水菜	茨城		

- ◎ 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。