

## 学校給食用食材の産地【6月10日～6月14日】

学校給食で使用を予定している主な食材の産地を公表いたします。

日	曜	献立名	使用食材	産地(県・国)	備考
10	月	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		うま塩スープ	(冷)ベーコン	スペイン他	
			キャベツ	国産	
			ねぎ	茨城	
			人参	千葉	非遺伝子組み換え原料
			たけのこ水煮	国産	
			(冷)花なると	アメリカ、日本	すけそうたら
		野菜コロッケ	ばれいしょ、人参	日本	
			かぼちゃ、玉ねぎ	日本	
			枝豆	日本	
		スタミナそばろ	豚ひき肉	山形	
			人参	千葉	
			たけのこ水煮	国産	
(冷)ブロッコリー茎	エクアドル				
11	火	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		アスリーとん汁	豚肉	山形	
			じゃが芋	千葉	
			つきこんにやく	日本	
			にら	山形	
			(冷)油揚げ	アメリカ	非遺伝子組み換え原料
			人参	千葉	
			笹ごぼう	青森	
		大根	青森		
		赤魚の西京焼き	赤魚	アメリカ	
		ささみときゅうり の梅あえ	とりささみ水煮	宮崎、鹿児島他	
			きゅうり	山形	
			もやし	山形	
納豆	梅ごはんの素	和歌山	梅		
	大豆	山形	非遺伝子組み換え原料		
12	水	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		玉菜汁	(冷)油揚げ	アメリカ	非遺伝子組み換え原料
			キャベツ	茨城	
			焼き麩	カナダ、アメリカ	非遺伝子組み換え原料
			人参	千葉	
			ねぎ	茨城	
		てりやきチキン	鶏もも肉	岩手、青森	
		ポテトとひじきの 炒め煮	じゃが芋	千葉	
			鶏ひき肉	岩手、青森	
			人参	千葉	
			(冷)むき豆	中国	非遺伝子組み換え原料
		シーガニックひじき		沖縄	

日	曜	献立名	使用食材	産地(県・国)	備考
13	木	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		ほうれん草入り チキンカレー	鶏肉	岩手、青森	
			玉ねぎ	佐賀	
			じゃが芋	エクアドル	
			人参	千葉	
			ほうれん草	※山形	
		ベストサンド	ソーセージ	日本	
			チーズ	日本	
		切干大根の ごま酢和え	ゆで干しミックス	日本	大根、人参、昆布
きゅうり	山形				
もやし	山形				
ツナ水煮	太平洋				
(冷)カットわかめ	三陸沖				
14	金	ゆかりごはん・牛乳	米	※山形	
			ゆかりごはんの素	中国、日本	赤しそ
			牛乳	山形	
		ファルファッレスープ	リボン型パスタ	イタリア	
			(冷)ミニカクテルウインナー	鹿児島、宮崎他	
			人参	千葉	
			玉ねぎ	佐賀	
			(冷)ブロッコリー茎	エクアドル	
			じゃが芋	千葉	
		いかメンチカツ	いか	ペルー	
			キャベツ、人参	日本	
		とうもろこしのサラダ	(冷)ブロッコリー	エクアドル	
			きゅうり	山形	
			キャベツ	茨城	
ツナ水煮	太平洋				
ホールコーン	タイ		非遺伝子組み換え原料		

※山形の表記につきましては、天童産の食材を使用しております。  
 ※食材産地は、天候や市場の都合により変更する場合があります。