

学校給食用食材の産地【6月17日～6月21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
17	月	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		大根スープ	大根	山形、青森	
			人参	千葉	
			(冷)鶏団子	宮崎、鹿児島他 北海道等	鶏肉 玉ねぎ
			ねぎ	茨城	
		チーズイン ハンバーグ	鶏肉	茨城、宮崎他	
			玉ねぎ	北海道、佐賀他	
			チーズ	日本他	
		チャプチェ	豚肉	山形	
			緑豆春雨	中国	
			たけのこ水煮	国産	
			人参	千葉	
			(冷)むき豆	中国	非遺伝子組み換え原料
もやし	山形				
18	火	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		わかめスープ	もやし	山形	
			豆腐	山形	非遺伝子組み換え原料
			(冷)ブロッコリー茎	エクアドル	
			カットわかめ	韓国	
			ねぎ	茨城	
		豚肉とレバーの ケチャップあえ	豚もも肉角切り	山形	
			(冷)豚レバー角切り	国産	
			(冷)カラーピーマン	宮崎	
		ひじきサラダ	シーガニックひじき	沖縄	
			もやし	山形	
			(冷)糸かまぼこ	アメリカ	たら
			ホールコーン	タイ	非遺伝子組み換え原料
ほうれん草	※山形				
19	水	県産黒糖パン・牛乳	小麦粉	山形	非遺伝子組み換え原料
			黒糖	沖縄	
			牛乳	山形	
		パンプキンスープ	(冷)ベーコン	スペイン他	
			玉ねぎ	大阪、香川	
			(冷)かぼちゃ	国産	
			(冷)かぼちゃペースト	山形	
			(冷)人参ペースト	北海道	
		フレンズグラタン	じゃがいも	オランダ	加工地
			スイートコーン、米粉	日本	
			おから	日本	加工地
		ウインナー ケチャップ炒め	(冷)ミニカクテルウインナー	鹿児島、宮崎他	
			玉ねぎ	大阪、香川	
			(冷)カラーピーマン	宮崎	
さくらんぼ	マッシュルーム	山形			
	佐藤錦	※山形			

日	曜	献立名	使用食材	産地(県・国)	備考
20	木	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		芋団子汁	鶏肉	岩手、青森	
			干しいたけ	国産	
			(冷)油揚げ	アメリカ	非遺伝子組み換え原料
			(冷)芋もち	北海道	
			大根	山形、青森	
			人参	千葉	
			ねぎ	茨城	
		カミカミタコメンチ	たこ	ベトナム	
			たらすり身	ベーリング海、北海道他	
			長ねぎ、キャベツ	茨城他、愛知他	
		梅ちりめんあえ	(冷)ブロッコリー	エクアドル	
			人参	千葉	
			もやし	山形	
			小松菜	宮城	
梅ちりめんごはん素	瀬戸内海、中南米、中国他		しらす、ごま、梅		
21	金	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		ハヤシライス	豚肉	山形	
			マッシュルーム水煮	山形	
			玉ねぎ	大阪、香川	
			人参	千葉	
			じゃが芋	千葉	
		大豆とごぼうの メンチカツ	玉ねぎ、ごぼう	日本	
			鶏肉	日本	
			大豆	日本	
		さくらんぼ	やまがた紅王	※山形	
ヨーグルト	脱脂粉乳	北海道			

※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。