

学校給食用食材の産地【5月25日～5月29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
25	月	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		すまし汁	(冷)鶏団子	日本	鶏肉
				日本	玉ねぎ
			たけのこ	国産	
			干しいたけ	ベトナム	
			豆腐	山形	
			花なると	アメリカ、日本	すけそうたら
		若竹信田	鶏肉	岩手	
			油揚げ	長野	非遺伝子組み換え原料
			たけのこ	中国	
		ごまじゃこサラダ	キャベツ	茨城	
			きゅうり	山形	
			(冷)ブロッコリー	エクアドル	
(冷)あげちりめん	インドネシア				
シーガニックひじき	国産				
白いりごま	エチオピア、ナイジェリア他		非遺伝子組み換え原料		
こうじ納豆	大豆	国産	非遺伝子組み換え原料		
26	火	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		豆乳みそスープ	(冷)Fe強化ウインナー	日本	鶏肉
			(冷)ブロッコリー茎	エクアドル	
			人参	千葉	
			キャベツ	茨城	
			しめじ	長野	
			豆乳	日本	
		ソースカツ	豚もも	山形	
		ささみときゅうりの 梅あえ	とりささみ水煮	日本	
			きゅうり	山形	
			もやし	山形	
			梅ごはんの素	和歌山	梅、赤じそ
		27	水	パン・牛乳	小麦粉
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			佐賀	
	(冷)かぼちゃ			国産	
	(冷)かぼちゃペースト			北海道	
	(冷)人参ペースト			北海道	
	生クリーム			日本	
白身魚フライ	シイラ			国産	
ウインナー ケチャップ炒め	(冷)ミニカクテルウインナー			国産他	豚肉、鶏肉
	玉ねぎ			佐賀	
	じゃが芋			鹿児島	
	(冷)カラーピーマン			中国	
	マッシュルーム			山形	

日	曜	献立名	使用食材	産地(県・国)	備考
28	木	ごはん・牛乳	米	※山形	
			牛乳	山形	
		めかぶのみそ汁	大根	群馬	
			豆腐	山形	
			カットめかぶ	韓国	
			人参	千葉	
			ねぎ	茨城	
		五目たまごやき	鶏卵	鹿児島、宮崎、熊本	
			ひじき	韓国	
			ほうれん草	宮崎、熊本、福岡	
			人参	北海道	
			しいたけ	鹿児島	
			グリーンピース	ニュージーランド	
		豚キムチ炒め	豚肉	山形	
			白菜キムチ	国産	白菜、玉ねぎ、人参
			白菜	宮城	
小松菜	宮城				
たけのこ水煮	国産				
29	金	ゆかりごはん・牛乳	米	※山形	
			ゆかりごはんの素	中国、静岡他	赤しそ
			牛乳	山形	
		春雨スープ	鶏ささみ水煮	日本	
			干しいたけ	ベトナム	
			人参	千葉	
			緑豆春雨	中国	非遺伝子組み換え原料
			ねぎ	茨城	
		鶏肉のバーベキューソース	鶏もも肉	岩手	
		ポテトサラダ	じゃが芋	鹿児島	
			きゅうり	山形	
			(冷)ダイスパプリカ	アメリカ	
			(冷)ブロッコリー	エクアドル	
			かつおツナ水煮	国産等	
			ダイスチーズ	アメリカ	加工地

※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。