

学校給食用食材の産地

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		
9月12日	月	コッペパン	小麦粉	アメリカ カナダ			
		牛乳	牛乳	山形			
		チリコンカン	ミックスビーンズ(大豆・いんげん豆)	国産			
			豚ひき肉	青森			
			鶏ひき肉	岩手 青森			
			ウインナー	(豚肉)	日本		
				(鶏肉)	日本		
			玉ねぎ	北海道			
		トマト缶	イタリア				
		春雨サラダ	はるさめ	(さつまいもでん粉)	九州		
				(じゃがいもでん粉)	北海道		
			キャベツ	群馬			
			もやし	福島			
			きゅうり	山形			
			にんじん	北海道			
		デザート	フルーツ 杏仁風プリン	(豆乳)	日本他		
				(ももピューレ)	日本他		
				(あんず)	アメリカ他		
		9月13日	火	ソフト麺	小麦粉	アメリカ カナダ	
				牛乳	牛乳	山形	
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ(たら、ぐち)			アメリカ インド他			
	てんぷら粉(小麦粉)			アメリカ 日本			
	アオサ			日本 中国	残留農薬等検査済		
からしあえ	キャベツ			群馬			
	もやし			福島			
	ほうれん草			群馬			
	にんじん			北海道			
とりうどんスープ	鶏肉			岩手 青森			
	なると (スケトウダラ)			アメリカ			
	油揚げ(大豆)			山形			
	干し椎茸			長崎 鹿児島			
	ごぼう			青森			
	ねぎ	山形					

9月14日	水	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		五目野菜の肉団子	五目野菜肉団子 (乳、卵抜き)	(鶏肉)	日本	
				(ごぼう)	日本	
				(たまねぎ)	日本 中国	(安全証明書あり)
				(にんじん)	日本	
				(キャベツ)	日本	
			(ねぎ)	日本		
		ザワークラウト風サラダ	キャベツ	群馬		
			きゅうり	山形		
			赤ピーマン	韓国		
			コーン	北海道		
		クラムチャウダー	あさり	中国	(安全証明書あり)	
			鶏肉	岩手 青森		
じゃがいも	北海道					
玉ねぎ	北海道					
にんじん	北海道					
マッシュルーム	山形					
パセリ	アメリカ					
9月15日	木	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		ホッケフライ	ホッケ	北海道		
		塩昆布漬け	大根	北海道		
			キャベツ	群馬		
			きゅうり	山形		
			にんじん	北海道		
			しおこんぶ	昆布	国産	
			いりごま	南米		
		いも団子汁	いも団子	(じゃが芋)	北海道	
				(でん粉)	北海道	
			鶏肉	岩手 青森		
			油揚げ(大豆)	山形		
			にんじん	北海道		
ごぼう	青森					
干し椎茸	長崎 鹿児島					
ねぎ	山形					
9月16日	金	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		きのこ信田煮	きのこ信田煮	(鶏肉)	宮崎	
				(油揚げ)	長野	
				(しいたけ)	北海道等	
				(たまねぎ)	北海道等	
				(にんじん)	北海道等	
				(こんにゃく)	愛知	
			(ぶなしめじ)	長野		
		ツナフレークあえ	ツナ水煮(マグロフレーク)	グアム ハワイ		
			キャベツ	群馬		
			もやし	福島		
			ほうれん草	栃木 群馬		
			赤ピーマン	韓国		
	コーン	北海道				
五目汁	豚肉	青森				
	大根	北海道				
	にんじん	北海道				
	ぶなしめじ	山形				
	ねぎ	山形				