

## 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	
4 月 11 日	火	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		三色丼の具	鶏ひき肉	岩手 青森		
			玉ねぎ	北海道		
			にんじん	千葉		
			干し椎茸	長崎 鹿児島		
			グリーンピース	アメリカ		
		ツナサラダ	ツナ水煮（マグロフレーク）	グアム ハワイ		
			大根	千葉		
			きゅうり	山形		
			赤ピーマン	韓国 ニューージーランド		
		春雨スープ	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	
			なると（スケトウダラ）	アメリカ		
にんじん	千葉					
ねぎ	埼玉					
4 月 12 日	水	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		鶏ささみのレモン風味	鶏肉	青森 岩手		
			玉ねぎ	北海道		
		おひたし	キャベツ	愛知		
			もやし	福島		
			ほうれん草	群馬		
			にんじん	千葉		
		大根汁	大根	千葉		
			生揚げ（大豆）	山形		
			ぶなしめじ	山形		

4 月 13 日	木	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		豚肉シューマイ	鉄腕豚肉 焼売	(豚肉)	日本	
				(玉ねぎ)	日本	
		バンサンスー	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	
			もやし	福島		
			きゅうり	山形		
		わかめスープ	にんじん	千葉		
			わかめ	韓国		
			豆腐 (大豆)	山形		
			干し椎茸	長崎 鹿児島		
		ふりかけ	お魚ふりかけ	ねぎ	埼玉	
				ごま	中南米	
いわし削り節	熊本 宮崎					
乾燥マッシュポテト	北海道					
青のり	韓国 愛媛					
かつお削り節	インドネシア他					
黒のり	瀬戸内他					
かぼちゃ粉末	ニュージーランド					
昆布エキス	愛知					
4 月 14 日	金	麦ごはん	米	山形		
			大麦	国産 (宮城・福井等)		
		牛乳	牛乳	山形		
		パンプおさつコロッケ	かぼちゃと さつまいもの コロッケ	(かぼちゃ)	日本	
				(玉ねぎ)	日本	
				(マッシュポテト)	国産	
				(豚肉)	日本	
				(さつまいもペースト)	国産	
				(ほうれん草)	日本	
		ハヤシライス		(にんじん)	日本	
				鶏肉	岩手 青森	
				じゃがいも	北海道	
				玉ねぎ	北海道	
				にんじん	千葉	
マッシュルーム	山形					
カラフルサラダ		グリーンピース	アメリカ			
		トマトピューレ	イタリア			
		キャベツ	愛知			
		きゅうり	山形			
カラフルサラダ		コーン	北海道			
		赤ピーマン	韓国 ニュージーランド			