

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	
12月2日	月	黒コッペパン	小麦粉	アメリカ・カナダ		
			黒糖	沖縄		
		牛乳	牛乳	山形		
		チキンカツ	国産鶏肉のチキンカツ	鶏肉	国産	
		大根サラダ	大根		山形	
			わかめ		韓国	
			きゅうり		群馬	
			寒天	海藻	南米 地中海沿岸 東アジア等	
				こんにゃく粉	日本	
		ミネストローネ	にんじん		千葉	
			ベーコン	(豚肉)	スペイン	
			じゃが芋		北海道	
			玉ねぎ		北海道	
			にんじん		千葉	
			セロリー		愛知	
			パセリ粉		アメリカ	
			ダイストマト		イタリア	
12月3日	火	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		三色丼の具	鶏肉		岩手	
			玉ねぎ		北海道	
			にんじん		千葉	
			干しいたけ		長崎・鹿児島	
			グリーンピース		アメリカ	
		春雨サラダ	春雨	(さつまいもでん粉) (じゃがいもでん粉)	九州 北海道	
			キャベツ		千葉 茨城	
			もやし		福島	
			きゅうり		群馬	
			にんじん		千葉	
			コーン		北海道	
デザート	果汁たっぷり 国産みかんゼリー	(うんしゅうみかん果汁) (うんしゅうみかん果汁)	佐賀 長崎 熊本 福岡 愛媛			
12月4日	水	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		米粉入り春巻		(豚肉)	国産	
				(にんじん)	国産	
				(玉ねぎ)	国産	
				(キャベツ)	国産	
				(はるさめ)	国産	
				(乾燥しいたけ)	国産	
		おかかあえ	キャベツ		千葉 茨城	
			もやし		福島	
			ほうれん草		群馬	
			にんじん		千葉	
			かつお節		国産	
		豆腐スープ	豆腐	(大豆)	山形	
わかめ			韓国			
ぶなしめじ			長野			
ねぎ			山形			

12月5日	木	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		和風包み焼き	和風きんぴら 包み焼き	(鶏肉)	国産	
				(玉ねぎ)	国産	
				(ごぼう)	国産	
				(豆腐:大豆)	北米	
				(鶏皮)	国産	
			(にんじん)	国産		
		おでん	まめちくわ	(スケソウタラ)	アメリカ	
				(イトヨリタイ)	タイ・インド	
			三角さつま	(スケソウタラ)	アメリカ	
			生揚げ	(大豆)	山形	
			大根		山形	
にんじん			千葉			
こんにゃく	(こんにゃく粉)	群馬				
果物	りんご	山形				
12月6日	金	ごはん	米	山形		
		牛乳	牛乳	山形		
		鮭メンチカツ	国産鮭メンチカツ	(さけ)	国産	
				(たらすり身)	国産	
				(玉ねぎ)	国産	
		れんこん入りきんぴら	豚肉		青森	
			れんこん		国産	
			ごぼう		青森	
			にんじん		千葉	
			こんにゃく	(こんにゃく粉)	群馬	
			ピーマン		茨城	
		いりごま		南米		
		玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ		北海道	
油揚げ	(大豆)		山形			
わかめ			韓国			
えのきたけ			山形			