

学校給食の主な原料及び産地

令和2年2月25日～2月28日

月 日	献立名	主な原料	産地	
2月25日 (火)	赤魚の煮つけ	赤魚	アラスカ	
	春雨炒め	春雨	タイ	
		豚肉	山形	
		干ししいたけ	長崎 鹿児島 宮崎	
		小松菜	大分	
		にんじん	千葉	
		しょうが	高知	
		玉ねぎ	北海道	
	里芋のみそ汁	キャベツ	山形	
		里芋	山形	
えのきたけ		福岡		
2月26日 (水)	チーズロール	油揚げ	大豆：アメリカ	
		たら	北海道	
	しょうが和え	でんぷん	アメリカ 日本	
		キャベツ	山形	
		ほうれん草	大分	
		にんじん	千葉	
		もやし	山形	
	とりごぼうスープ	しょうが	高知	
		とり肉	岩手	
		ごぼう	青森	
にんじん		千葉		
2月27日 (木)	いかクリスピー	豆腐	大豆：上山 市内加工	
		いか	ペルー沖	
		れんこん	茨城	
	こんにやくとれんこんの炒め煮	にんじん	千葉	
		板こんにやく	こんにやく粉：群馬 市内加工	
		豚肉	山形	
	白菜のみそ汁	白菜	茨城	
		ぶなしめじ	長野	
		厚揚げ	大豆：上山 市内加工	
	2月28日 (金)	県産豚肉カレー	豚肉	山形
じゃがいも			北海道	
玉ねぎ			北海道	
にんじん			千葉	
にんにく			青森	
玉子のベーコン巻き		鶏卵	愛知 三重 岐阜等	
		ベーコン	デンマーク	
海そうサラダ		海そうミックス	わかめ	韓国
			茎わかめ	韓国
			昆布	韓国
	赤角又		カナダ	
	白杉のり		南米	
	わかめ	韓国		
	キャベツ	山形		
きゅうり	群馬			
こんにやく寒天	長野			