学校給食で使用を予定している主な食品の産地一覧

学校給食センターでは、学校給食で使用する材料について納入業者と単価契約を交わしています。生鮮食品は毎月契約、調味料等は半年契約です。そのために、栄養教諭が献立案を作成した後、2か月前に単価見積書を納入業者から出してもらい、契約の相手・単価・産地・規格等を決定しています。この表は、使用予定として契約を交わした材料の産地・原産地等です。

なお、農作物の生育は天候に左右されますので、この表示以外の産地・原産地のものが学校給食センターに納品される場合があります。

学校給食センターでは、納品された全ての農作物の産地・品質・鮮度等を記録し、安全を確認して使用しています。

加工食品は、原材料の割合が最も多いものの産地・原産地等を掲載しています。

令和７年（２０２５年）４月分

	品　　目	産地・原産地等		品　　目	産地・原産地等
1	愛知県産食材入りぎょうざ	愛知	20	チンゲンサイ	愛知･静岡
2	あじフライ	ﾀｲ他	21	トマト	岐阜･熊本
3	いわし生姜煮	青森他	22	鶏肉	国産
4	お祝いいちごゼリー	国内製造	23	菜種油(手つき)	ｶﾅﾀﾞ他
5	オムレツ	日本他	24	にんじん	徳島
6	おめでとうゼリー	国内製造	25	にんにく	青森
7	乾燥ﾊﾟﾝ粉	日本	26	ねぎ	埼玉･群馬
8	キャベツ	愛知	27	白菜	茨城･長崎
9	きゅうり	愛知･宮崎	28	ピーマン	宮崎･鹿児島
10	ごぼう	青森･北海道	29	ひとくちｿｰｾｰｼﾞ	日本他
11	さわらの切身	韓国	30	ふき(水煮)	知多半島
12	しそひじき	韓国･日本	31	豚肉	愛知他
13	じゃがいも（男爵）	鹿児島	32	豚レバーチップ	群馬他
14	しょうが	高知	33	マッシュルーム	国産
15	スクールコロッケ	北海道他	34	みずな	茨城･群馬
16	セロリー	愛知･静岡	35	もやし	岐阜
17	大根	愛知･岐阜･鹿児島	36	冷凍塩さばの切身	欧州
18	玉ねぎ	知多半島他	37	米	愛知
19	チョレギﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	ｱﾒﾘｶ他	38	牛乳	愛知

※　天候等により産地が変更になる可能性があります。