

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）10月分

	品 目	産地・原産地等		品 目	産地・原産地等
1	押麦(大麦)	国内産	30	かに風味かまぼこ	アメリカ他
2	乾燥パン粉	日本	31	豚肉	国産
3	さつまいも	茨城・千葉	32	フランクフルトソーセージ	国産
4	里芋	愛媛・宮崎	33	鶏肉	国産
5	じゃがいも	北海道	34	スライスチーズ	オランダ・アイルランド他
6	田楽用厚揚げ	カナダ・アメリカ	35	お茶プリン	国内製造
7	挽きわり納豆	日本	36	オレンジゼリー	イスラエル他
8	ごま・いり・黒	日本	37	ブルーベリーゼリー	国内製造
9	かぼちゃ	北海道	38	アップルフレッシュゼリー	国内製造
10	かぼちゃピューレ	北海道	39	月見団子	国内製造
11	キャベツ	長野・群馬・愛知	40	お米deさつまいもと栗のタルト	国内製造
12	きゅうり	知多半島・群馬	41	パンパシポートフレッシュ	アメリカ他
13	ごぼう	青森・北海道	42	大葉とれんこんのつくね	日本
14	しょうが	千葉	43	チキンナゲット	国産
15	セロリー	長野	44	ますフライ	アメリカ・日本他
16	大根	北海道・岐阜	45	水餃子	国内製造
17	玉ねぎ	北海道	46	オムレツ	国産
18	チンゲンサイ	愛知・静岡	47	えびしゅうまい	日本
19	とうがん	知多半島	48	鶏肉でんぷん塩胡椒付	日本
20	にんじん	北海道	49	さば銀紙焼	国産
21	にんにく	青森	50	ぶり三河みりん焼き	国産
22	ねぎ	長野・静岡	51	いわし梅煮	国産
23	白菜	長野	52	福神漬	愛知
24	ピーマン	茨城	53	なめ茸	長野
25	もやし	岐阜	54	里芋コロッケ	国内
26	れんこん	愛知	55	蒸栗カット	国内
27	りんご	青森・長野	56	愛知県産食材入り肉団子	愛知
28	マッシュルーム	国産	57	米	愛知
29	さわらの切身	韓国	58	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。