

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8年（2026年）6月分

	品 目	産地・原産地等		品 目	産地・原産地等
1	カットめん	オーストラリア他	29	冷凍パイン	フィリピン
2	乾燥パン粉	日本	30	マッシュルーム	国産
3	里芋	国産	31	いわしのしょうが煮	国産
4	じゃがいも（メークイン）	長崎・静岡	32	冷凍塩さばの切身	国産
5	じゃがいも（男爵）	知多半島・長崎	33	さわらの切身	韓国
6	白いんげんまめ	北海道	34	れんこん入りはんぺん	愛知他
7	黒糖ビーンズ	日本	35	豚肉	国産
8	ひよこめ	アメリカ	36	鶏肉	国産
9	アスパラガス	熊本・佐賀・長野	37	厚焼きたまご	日本他
10	キャベツ	長野・茨城	38	スライスチーズ	オランダ・アイルランド他
11	きゅうり	知多半島	39	さつまいもスティック	国産
12	ごぼう	国産	40	インド風ドレッシング	日本他
13	しょうが	高知・千葉	41	白身魚フリッター	日本・アメリカ他
14	かりもり	知多半島	42	あじフライ	タイ他
15	セロリー	長野・茨城	43	ほうれん草入り餃子	日本他
16	大根	愛知・千葉・青森	44	タンドリーチキン カレー	日本
17	玉ねぎ	知多半島	45	かつおフライ	日本他
18	とうがん	知多半島・愛知	46	しゅうまい	北海道他
19	なす	東海市	47	さんまみぞれ煮	日本・台湾
20	にんじん	徳島・岐阜	48	ごぼう入りつくね	国産
21	にんにく	青森	49	小龍包	日本他
22	ねぎ	愛知・埼玉	50	県産五目入り根菜コロッケ	愛知
23	白菜	長野・茨城	51	ナタデココ	タイ
24	ピーマン	宮崎・茨城	52	黄桃缶	南アフリカ
25	赤ピーマン	アメリカ	53	白菜キムチ	国産
26	ほうれん草ピューレ	日本	54	米	愛知
27	もやし	岐阜	55	牛乳	愛知
28	ふき	知多半島			

※ 天候等により産地が変更になる可能性があります。