

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）9月分

	品 目	産地・原産地等		品 目	産地・原産地等
1	ミニペンネ	カナダ他	24	豚肉	国産
2	乾燥パン粉	日本	25	鶏肉	国産
3	じゃがいも	北海道	26	鶏レバーでんぶん付	日本
4	かぼちゃ	北海道	27	ナチュラルチーズ	オランダ・ドイツ
5	キャベツ	群馬・長野	28	バター	国産
6	きゅうり	愛知・長野	29	月見団子	日本他
7	ごぼう	宮崎・熊本他	30	塩ラーメンスープ	日本
8	しょうが	高知	31	鶏肉でんぶん付き	日本
9	大根	北海道・青森	32	チキンナゲット	国産
10	玉ねぎ	北海道	33	あじフライ	タイ
11	とうがん	知多半島	34	ささみ大葉梅肉フライ	日本
12	なす	知多半島	35	ナン（県産麦入り）	愛知他
13	にんじん	青森・北海道	36	ぎょうざ	千葉他
14	にんにく	青森	37	さんまみぞれ煮	台湾他
15	ねぎ	愛知・長野・北海道	38	小龍包	北海道他
16	白菜	長野・岐阜	39	白身魚フリッター	アメリカ他
17	ピーマン	岩手・茨城	40	県産おから大豆焼売	愛知・アメリカ他
18	もやし	岐阜	41	白菜キムチ	北海道他
19	オレンジ（ネーブル）	アメリカ	42	なめ茸	長野
20	ぶどう	知多半島	43	里芋コロッケ	宮崎他
21	マッシュルーム（刻み）	国産	44	米	愛知
22	マッシュルーム（スライス）	ポーランド	45	牛乳	愛知
23	冷凍塩さばの切身	ノルウェー			

※ 天候等により産地が変更になる可能性があります。