

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）6月分

	品 目	産地・原産地等		品 目	産地・原産地等
1	厚焼きたまご	国産	24	トマト	熊本
2	いわし梅煮(国産梅肉)	国産・ロシア産	25	鶏肉	国産
3	枝豆ピューレ	インドネシア・ベトナム	26	鶏肉もも	日本
4	カットめん	オーストラリア他	27	なす	東海市・知多半島
5	蒲郡みかんゼリー	蒲郡市	28	ナタデココ	タイ
6	きな粉	アメリカ・カナダ	29	にんじん	徳島・岐阜・青森
7	キャベツ	茨城・長野	30	にんにく	青森
8	キャベツ入りつくね	国産	31	ねぎ	愛知・埼玉
9	きゅうり	愛知・長野	32	ノンエッグマヨネーズ	アメリカ他
10	コーンしゅうまい	国内製造	33	パインアップル缶	タイ・フィリピン
11	ごぼう	茨城・宮崎	34	白菜	茨城・長野
12	里芋	愛媛・宮崎	35	ピーマン	茨城
13	さば銀紙焼	国産	36	福神漬	愛知
14	さわらの切身	韓国	37	豚肉	国産
15	じゃがいも（男爵）	長崎・静岡	38	ほうれん草ピューレ	日本
16	じゃがいも（メークイン）	熊本	39	ソーウインナー	国産
17	しょうが	高知	40	もも缶	ギリシャ
18	セロリー	長野	41	もやし	岐阜
19	大根	愛知・岐阜・青森	42	冷凍かつお角切り粉付き	太平洋
20	玉ねぎ	知多半島	43	冷凍塩さばの切身	欧州
21	チキンナゲット	国産	44	レバー入りメンチカツ	日本
22	チンゲンサイ	愛知・静岡	45	米	愛知
23	とうがん	愛知	46	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。