

令和5年10月に使用した学校給食用食材の産地は以下のとおりです。

○主食・牛乳

種 類	産地	加工
米(パン用米粉も含む)	三田	三田
押麦	福井、富山、石川他	神奈川
パン	(小麦粉)カナダ、アメリカ他	兵庫
牛乳	北海道、兵庫、岡山、広島、島根、鳥取、香川、徳島、福岡、大分、長崎、宮崎、熊本、鹿児島	兵庫
牛乳(調理用)	日本	京都
マカロニ	カナダ	大阪
スバゲティ	(小麦)カナダ、米国他	群馬

○野菜類

種 類	産地	加工
じゃがいも	北海道	
キャベツ	群馬	
あらいごぼう	群馬、北海道	
チンゲン菜	長野、静岡	
さつまいも	茨城、千葉	
きゅうり	京都	
土しょうが	高知	
小松菜	福岡、和歌山、兵庫	
大根	北海道、岩手	
ピーマン	大分、兵庫	
玉ねぎ	北海道、兵庫	
大根	北海道、岩手	
ニラ	高知	
人参	北海道	
にんにく	青森	
白ねぎ	長野、静岡、鳥取、徳島、北海道	
レタス	茨城	
セロリ	長野	
白菜	長野	
パセリ	長野	
ほうれん草	群馬	
もやし	岡山、静岡	
えのきたけ	長野	
しめじ	長野	
エリンギ	長野	
マッシュルーム	兵庫	
りんご	青森	
みかん	和歌山	
たけのこ	国産	鹿児島
さやいんげん	北海道	北海道
ホールコーン	北海道	北海道
レモン汁	瀬戸内	栃木
トマト缶(ダイスカット)	イタリア	
りんごピューレ	長野、山形、青森	長野

○肉・卵類

種 類	産地	加工
豚肉	鹿児島、宮崎、熊本、長崎、大分、北海道	兵庫
合ミンチ	熊本、鹿児島、宮崎	兵庫
鶏ミンチ	宮崎、鹿児島	兵庫
鶏肉	国産、宮崎	兵庫
鶏卵(冷凍液卵)	兵庫	兵庫
ベーコン	スペイン他	兵庫
ポークハム	鳥取、兵庫、新潟	兵庫
チキンハム	兵庫、京都他	兵庫

○魚介類

種 類	産地	加工
ちくわ	(魚肉すり身)ベトナム、タイ他	愛知
小丸天	(いとよりだい)タイ、ベトナム、インド他	和歌山
いか短冊	ペルー、チリ	岩手
まぐろフレーク	(きはだまぐろ)中西部太平洋他	タイ
かまぼこ	(スケソウタラ)米国	滋賀
花かつお	日本	愛媛
けずり節	(さば・ウルメイワシ)熊本	兵庫

○海藻類

種 類	産地	加工
だし昆布(煮)	北海道	大阪
カットわかめ	韓国	三重
味付けのり	有明海、三重、愛知	兵庫
青のり粉	愛知、静岡	兵庫
ひじき	韓国	三重

○その他

種 類	産地	加工
つきこんにやく	(こんにやく粉)群馬、栃木	兵庫
大豆(ゆで)	北海道	北海道
大豆(ひきわり)	北海道	愛知
ひよこ豆	アメリカ	愛知
豆腐	(大豆)日本	兵庫
厚揚げ	(大豆)北海道	兵庫
油あげ	(大豆)北海道	兵庫
豆腐入りハンバーグ	日本他	静岡
白いりごま	中南米、アフリカ、アメリカ	愛知、岐阜
白いりごま(すり)	中南米、アフリカ、アメリカ	愛知、岐阜
わかめご飯の素	(韓国)	島根
チキンブイヨン	日本	愛知
えびシューマイ	(えび)タイ、ベトナム	埼玉
プレーンオムレツ	鹿児島、宮崎、熊本	鹿児島
カレールウ	米国、日本他	兵庫
乾燥小魚	広島、香川、愛媛	愛知
はるさめ(緑豆)	ドイツ他	タイ
テンメンジャン	(大豆)カナダ、日本	長野
トウバンジャン	ベトナム、中国他	栃木
ドレッシング(和風)	カナダ、豪州他	千葉
八丁みそ	日本他	兵庫

<p><b>白菜キムチ</b></p> <p>白菜 日本</p> <p>漬け原材料 かつお節エキス 糖類(ぶどう糖果糖液糖・しょ糖) こんぶエキス パプリカ 唐辛子 ニンニク でん粉(もち米) 食塩</p>	<p><b>きざみ昆布</b></p> <p>昆布 北海道</p> <p>氷酢酸 水</p> <p>※昆布はえび・いか・かにの生息する海域で採取しています。</p>
<p><b>塩こうじ(液体)</b></p> <p>米こうじ 群馬他</p> <p>食塩 酒精</p> <p>※同一製造ライン上で、乳・小麦・えび・かに・いか・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを使用した別製品を製造しています。</p>	<p><b>かつおふりかけ(2g/袋)</b></p> <p>調味顆粒</p> <p>ぶどう糖 アメリカ、北海道他</p> <p>砂糖</p> <p>食塩</p> <p>鰹節粉 鹿児島</p> <p>とうもろこしでん粉</p> <p>デキストリン</p> <p>酵母エキス</p> <p>抹茶 京都、三重他</p> <p>味付鰹削り節</p> <p>鰹削り節 静岡他</p> <p>砂糖</p> <p>食塩</p> <p>酵母エキス</p> <p>椎茸エキス</p> <p>海苔</p> <p>貝カルシウム</p>
<p><b>塩こうじ(粒)</b></p> <p>米こうじ 日本</p> <p>食塩 酒精</p>	<p>セルロース</p> <p>酸化防止剤(ビタミンE)</p> <p>※同一製造ライン上で、えび・かに・さけを使用した別製品を製造していません。</p>
<p><b>いわしフライ</b> (幼40g・小50g・中60g/こ)</p> <p>イワシ 日本</p> <p>パン粉(小麦・甜菜・とうもろこし)</p> <p>小麦粉 米粉 食塩 こしょう 水</p> <p>※魚卵はありません。</p>	<p><b>さば</b> (幼40g・小50g・中60g/切)</p> <p>マサバ ノルウェー</p> <p>塩</p> <p>※魚卵はありません。 ※同じ加工場でさけを加工しています。</p>

<p><b>オイスターソース</b></p> <p>かきエキス(かき・とうもろこし・キャッサバ・甜菜・さとうきび) 韓国、日本</p> <p>砂糖 食塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 加工デンプン(とうもろこし) キサンタン</p>	<p><b>かぼちゃコロッケ</b></p> <p>(幼40g・小50g・中60g/こ)</p> <p>じゃがいも 北海道他 かぼちゃ 北海道他 パン粉 小麦粉 ぶどう糖 ショートニング イースト 食塩 水 上白糖 バターミックス(小麦) しょうゆ(小麦・大豆) 乾燥マッシュポテト 風味調味料(小麦・カツオ・いりこ・昆布) 酒 水 ※本製品工場では、えび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しています。</p>
<p><b>さつまいもスティック(小袋)(5g/こ)</b></p> <p>さつまいも 鹿児島、宮崎 砂糖 植物油脂(米)</p>	
<p><b>くり(むきみ)</b></p> <p>栗 熊本・大分 水 エタノール製剤 焼きみょうばん ※同一工場内で小麦・大豆・キウイ・ももを含む原材料の使用があります。</p>	<p><b>さけフライ</b></p> <p>(幼40g・小50g・中60g/こ)</p>
<p><b>トラウト</b></p> <p>(幼40g・小50g・中60g/切)</p> <p>トラウトサーモン トルコ ※魚卵はありません。</p>	<p>サケ 日本 パン粉(小麦・甜菜・とうもろこし) 小麦粉 米粉 食塩 こしょう 水 ※魚卵はありません。</p>
<p><b>さわら</b></p> <p>(幼40g・小50g・中60g/切)</p> <p>さわら 韓国 塩 ※魚卵はありません。 ※同じ加工場でさけ・さばを加工しています。</p>	

