

令和5年5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
うどん	(小麦)日本	長野
マカロニ	カナダ	大阪
スパゲティ	(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、長崎、熊本	
パセリ		
土しょうが	高知	
キャベツ	愛知、福岡	
あらいごぼう	青森	
えんどう	和歌山	
小松菜	京都	
大根	香川、徳島、鹿児島、長崎	
ピーマン	鹿児島	
玉ねぎ	愛媛、兵庫	
ニラ	宮崎、高知	
人参	徳島、長崎	
にんにく	青森	
青ねぎ	京都、兵庫	
白ねぎ	大分	
レタス	長野	
チンゲン菜	長野	
セロリ		
白菜	熊本、大分、宮崎、長野	
ほうれん草	京都、岐阜	
もやし	岡山	
えのきたけ	長野	
しめじ	長野	
マッシュルーム	兵庫	
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
トマトジュース	チリ他	日本
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、群馬、兵庫	兵庫
豚ミンチ	鹿児島、宮崎	兵庫
合ミンチ	宮崎、鹿児島、栃木	兵庫
鶏ミンチ	宮崎、鹿児島	兵庫
鶏肉	宮崎、日本	兵庫
鶏卵(冷凍液卵)	兵庫	兵庫
ベーコン	スペイン他	兵庫

○魚介類

種 類	産地	加工
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
煮干し粉	(カタクチイワシ)長嶋、千葉、熊本他	京都
まぐろフレーク	(きはだまぐろ)中西部太平洋他	フィリピン
かまぼこ	(スケソウタラ)米国	滋賀
花かつお	日本	愛媛
ちりめんじゃこ	大阪	和歌山
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
茎わかめ		
青のり粉	愛知、静岡	兵庫

○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
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	大阪
白いりごま(すり)	中南米、アフリカ、アメリカ	大阪
いももち	(じゃがいも)北海道	北海道
オニオンソテー	北海道、兵庫、愛知、徳島	兵庫
チキンブイヨン	日本	愛知
プレーンオムレツ	福岡、熊本他	福岡
カレールー	米国、日本他	兵庫
ホワイトルウ	日本他	埼玉
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	豪州、中国他	栃木
生クリーム	(生乳)日本	神奈川
八丁みそ	日本他	兵庫

<p>さわら (幼・40g、小・50g、中・60g/切)</p> <p>サワラ 韓国</p> <p>塩</p> <p>※魚卵はありません。 ※さば・さけを同じ加工場で作業しています。</p>	<p>キャベツ入りつくね (幼40g・小50g・中60g/こ)</p> <p>キャベツ 兵庫他</p> <p>鶏肉 兵庫・京都・広島他</p> <p>豚脂(豚肉) 鹿児島・熊本・大分他</p> <p>でん粉(タピオカ・馬鈴薯)</p> <p>えんどう豆たんぱく</p> <p>砂糖</p> <p>発酵調味料(サトウキビ・甜菜)</p> <p>食塩</p> <p>鯉節 鹿児島他</p> <p>しょうが 熊本・長崎・鹿児島他</p> <p>酵母エキス(甘薯)</p> <p>香辛料(ガーリック)</p> <p>※同一製造ライン上で卵・乳・小麦・牛肉・ごま・大豆・もも・りんごを含む別製品を製造しています。</p>
<p>ししやも</p> <p>ししやも ノルウェー</p> <p>塩</p> <p>※魚卵があります。 ※さば・さけを同じ加工場で作業しています。</p>	<p>クリームコーン(缶)</p> <p>スイートコーン 北海道</p> <p>砂糖</p> <p>食塩</p> <p>増粘剤(コーン)</p>
<p>白身魚フライ (幼40g・小50g・中60g/こ)</p> <p>ホキ ニュージーランド</p> <p>バター</p> <p>澱粉加工品(とうもろこし・サフラワー)</p> <p>砂糖</p> <p>食塩</p> <p>植物性タンパク(小麦)</p> <p>コショウ</p> <p>酵母エキス</p> <p>加工澱粉(リン酸架橋デンプン)</p> <p>増粘多糖類</p> <p>食塩</p> <p>コショウ</p> <p>水分</p> <p><パン粉></p> <p>小麦粉</p> <p>ブドウ糖</p> <p>ショートニング</p> <p>イースト</p> <p>並塩</p> <p>イーストフード</p> <p>水</p> <p>※魚卵は無しとは言いません。 ※本製造ラインでは、乳・卵・小麦・大豆・ごま・アーモンド・えび・イカ・さば・さけを含む製品を製造しています。 ※本製品工場では、乳・卵・小麦・大豆・ごま・アーモンド・えび・イカ・さば・さけ・鶏肉・豚肉を含む製品を製造しています。</p>	<p>お魚ソーセージ(20g/本)</p> <p>魚肉</p> <p>(いとよりだい・えそ・かたくちいわし・ぐち・ 米国・アルゼンチン・ さつぱ・すけそうだら・たちうお・にしん・ひめ インド他</p> <p>じ・北たら・ほき・ほっけ・まだら・南たら)</p> <p>植物油脂(とうもろこし・タピオカ・甘藷・菜種・さつまいも他)</p> <p>ペースト状小麦たん白(小麦)</p> <p>でん粉(とうもろこし・ばれいしょ)</p> <p>砂糖</p> <p>粉末状大豆たん白(大豆)</p> <p>食塩</p> <p>醸造酢(さとうきび)</p> <p>香味食用油(とうもろこし・さつまいも・馬鈴薯・イワシ・甜菜他)</p> <p>オニオンエキス</p> <p>香辛料(ホワイトペッパー)</p> <p>かつおエキス</p> <p>酵母エキス</p> <p>加工でん粉(キャッサバ他)</p> <p>炭酸カルシウム</p> <p>調味料(アミノ酸等)</p> <p>骨カルシウム</p> <p>着色料(クチナシ・トマトリコピン)</p> <p>香辛料抽出物</p> <p>香料</p> <p>水</p> <p>※使用している原料にはえびを食べている魚を含みます。</p>
<p>かつお(角切り)</p> <p>カツオ 静岡</p> <p>※魚卵はありません。 ※さば・さけを同じ加工場で作業しています。</p>	<p>丸干し</p> <p>ウルメイワシ 鹿児島</p> <p>食塩</p> <p>※魚卵はありません。</p>
<p>ささみの水煮</p> <p>鶏肉 タイ、日本</p> <p>野菜エキス</p> <p>食塩</p> <p>加工でん粉(とうもろこし)</p>	<p>あじ</p> <p>(幼30g・小40g・中50g/切)</p> <p>あじ チリ</p> <p>※魚卵はありません。</p>
<p>※一部にかりこ・小麦・さけ・大豆を含みます。</p>	

