

給食用食材の産地について(6 月使用予定)

学校給食で使用する主な食材の産地予定についてお知らせいたします。
食材名、産地については順不同です。青果類については、市場での調達が納入日当日のため、使用予定産地は最新の出荷状況などから掲載しています。
学校給食で使用する食材は、市場に流通している物を使用しています。出荷制限や出荷禁止となった食材は市場に出回りませんので、これらの食材が使用されることはありません。

【米（予定）】

令和4年度産米：神奈川、他県産ブレンド

【パン（確定）】

小麦粉：カナダ

【牛乳（確定）】

原乳：二宮町、大磯町、中井町、平塚市、小田原市

【干椎茸（確定）】

菌床産地 三重、大分、長野
長野、三重、大分

【青果】 予定

食材名	産地	備考
じゃがいも	長崎、鹿児島、茨城、千葉、神奈川、静岡	
にんじん	千葉、茨城、埼玉、東京、徳島、静岡、神奈川	
たまねぎ	平塚、神奈川、兵庫、佐賀、香川	
きゃべつ	群馬、愛知、千葉、神奈川、茨城、岩手	
小松菜	平塚、神奈川、東京、千葉	
チンゲン菜	茨城、静岡、群馬、千葉、長野	
長ねぎ	千葉、茨城、埼玉、群馬、神奈川、長野、青森、岩手	
セロリ	長野、茨城、静岡、福岡、千葉、神奈川	
にら	栃木、茨城、千葉	
きゅうり	平塚、神奈川、千葉、埼玉、高知、宮崎、群馬	
ピーマン	茨城、宮崎、高知、岩手、青森	
なす	高知、群馬、神奈川、千葉、茨城、埼玉、平塚	
洗いごぼう	群馬、青森、宮崎、熊本、長崎、鹿児島	
えのきだけ	新潟、長野、北海道、静岡	
ぶなしめじ	長野、福岡、茨城	
緑豆もやし	平塚、栃木、神奈川	
にんにく	香川、青森、和歌山、千葉	
古根生姜	熊本、高知、茨城	
グリーンアスパラガス	長野、栃木、香川、秋田、岩手、山形、佐賀、長崎、北海道	
かぼちゃ	メキシコ、沖縄、ニュージーランド、北海道、宮崎、鹿児島、神奈川、茨城	
いんげん	千葉、神奈川、茨城、沖縄、長崎、平塚、宮城	
とうもろこし	山梨、千葉、宮崎、熊本、香川、静岡、愛知、神奈川、長崎、茨城、岩手、宮城、北海道	
パセリ	千葉、静岡、長野、茨城	
ブロッコリー	熊本、長野、愛知、埼玉	
そらまめ	鹿児島、長崎、千葉、茨城	

【肉・卵類】 予定

食材名		備考
豚もも肉 (スライス)	神奈川、千葉、栃木、宮城、静岡	
豚もも肉 (千切り)	群馬、千葉、茨城、神奈川	
豚もも肉 (小角切り)	群馬、千葉、茨城、神奈川	
豚もも肉 (角切り)	群馬、千葉、茨城、神奈川	
豚ひれ肉 (50g・60g)	群馬、千葉、茨城、山形、新潟	
とりむね肉 (そぎぎり)	岩手、北海道、鳥取、宮崎、鹿児島	
とりむね肉 (角切り)	岩手、北海道、鳥取、宮崎、鹿児島	
とりもも肉 (角切り)	岩手、北海道、鳥取、宮崎、鹿児島	
とりむね肉 (50g・60g)	岩手、北海道、鳥取、宮崎、鹿児島	
とりもも肉 (50g・60g)	岩手、北海道、鳥取、宮崎、鹿児島	
コースハム (発色剤不使用)	カナダ	
ショルダーベーコン短冊 (発色剤不使用)	千葉、群馬	

【魚類】 予定

食材名	水揚げ地	最終加工地	備考
ホキ 60g	ニュージーランド (タスマン海) ⇒ニュージーランド	ベトナム	
メルルーサ 50g	中東太平洋⇒メキシコ	中国⇒神奈川	
さば 50g	大西洋北東部⇒アイルランド	中国⇒神奈川	
あじ (フィレ) 40g	南シナ海⇒ベトナム	ベトナム	

【冷凍食品類・その他】 予定

食材名	主原料の産地	最終製造所在地	備考
さつま揚げ	タイ、インドネシア、アメリカ、日本	福島	非遺伝子組み換え食品
焼き竹輪	アメリカ、北海道	北海道	非遺伝子組み換え食品
冷凍しゅうまい	鹿児島、宮崎、香川、北海道	香川	
冷凍野菜コロッケ	北海道、日本	北海道	非遺伝子組み換え食品
冷凍アスパラカット	ペルー	ペルー	
冷凍かぼちゃ 2cm角	大分	大分	
ひじきの佃煮鉄分強化 (小袋)	鹿児島、北海道、千葉、愛知、韓国	福岡	
刻み昆布	北海道	千葉	
ナツメグ	インドネシア	神奈川	
白ねりごま	グアテマラ、メキシコ	長野	
ねり梅 (国産)	和歌山、岡山、四国、九州	東京	
干しワントンの皮	アメリカ、カナダ、オーストラリア	山梨	
米粉マカロニ (ハート)	群馬、石川	群馬	
ホールコーン缶	タイ	タイ	
ごましょうゆドレッシング	日本、パラグアイ	佐賀	
さくらんぼゼリー	神奈川、愛知、静岡、山形	静岡	