

主な食材の産地について（4月分）

名古屋市教育委員会学校保健課

平成31年4月に中学校スクールランチで使用した主な食材の産地です。

○野菜・果物

品名	産地
じゃが芋	北海道、鹿児島県
グリーンアスパラガス(冷)	ペルー
小松菜(冷)	高知県、宮崎県、鹿児島県
さやいんげん(冷)	北海道
にら	高知県
人参	愛知県、北海道、千葉県、徳島県、長崎県、熊本県
ピーマン	高知県、宮崎県、鹿児島県
プチトマト	愛知県、熊本県
ほうれん草(冷)	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県、鹿児島県
ブロッコリー(冷)	エクアドル
えのきたけ	長野県
キャベツ	愛知県、岐阜県、群馬県
きゅうり	愛知県、群馬県、長野県、高知県、熊本県、宮崎県
グリーンピース(冷)	アメリカ、ニュージーランド
ごぼう	青森県、茨城県
しめじ	長野県
玉ねぎ	愛知県、北海道
大根	愛知県、北海道、千葉県、鹿児島県
ねぎ	愛知県、群馬県、埼玉県、千葉県、鳥取県、大分県
白菜	愛知県、茨城県、長野県、兵庫県
ホールコーン(缶)	タイ、アメリカ
もやし	岐阜県
みつば	愛知県

(冷)は冷凍、(缶)は缶詰

○肉類・卵・大豆製品・乳類

品名	産地
牛肉	オーストラリア
豚肉	愛知県、岐阜県、群馬県、宮崎県、鹿児島県
鶏肉	愛知県、岐阜県、三重県、佐賀県、長崎県、宮崎県、鹿児島県
卵	愛知県、岐阜県、三重県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、埼玉県、神奈川県、新潟県、静岡県、広島県
ベーコン	アメリカ、メキシコ、カナダ、オーストラリア
ポークハム	北米
スクールウインナCa	青森県、岩手県、宮城県、山形県、カナダ

○魚介類（水揚げ地）

品名	産地
かつお削りぶし	静岡県、鹿児島県
さば	北海道、宮崎県、鹿児島県、ノルウェー、カナダ
さわら	鹿児島、中国、韓国、東シナ海
しらす干し	愛知県、インドネシア
煮干し	茨城県、千葉県、静岡県、鳥取県、広島県、山口県、香川県、愛媛県、長崎県、熊本県
むきえび	インド、パキスタン、東南アジア
むろ削り	三重県、静岡県、愛媛県、高知県、長崎県、熊本県、鹿児島県
乾燥ちりめん	愛媛県
かえり	愛媛県
小桜えび	ベトナム
骨なしあじ	ニュージーランド

○海藻類

品名	産地
ひじき	韓国

○調味料

品名	産地
うす口しょうゆ	インド（脱脂加工大豆）
しょうゆ	インド（脱脂加工大豆）
ソース	ブラジル、中国、日本（醸造酢） 日本、アメリカ、タイ（果糖ぶどう糖液糖）
ソース（小袋）	ブラジル、中国（醸造酢）
みそ（豆）	アメリカ、カナダ（大豆）
みそ（信州）	愛知県、アメリカ、カナダ（大豆）
砂糖	北海道、鹿児島県、沖縄県、ブラジル、南アフリカ、オーストラリア、タイ、フィリピン、グアテマラ（原料糖）
塩	兵庫県、岡山県、徳島県、香川県、長崎県（海水）
酒	日本、ベトナム、タイ（米）

産地は調理業者ごとに異なりますので、詳細は学校保健課までお問い合わせください。