

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

令和6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 |
| グリーンアスパラガス(冷) | チリ、ペルー |
| 小松菜(冷) | 宮崎県、鹿児島県 |
| さやいんげん(冷) | 北海道 |
| にら | 北海道、茨城県、高知県、宮崎県 |
| 人参 | 愛知県、北海道、千葉県、徳島県、熊本県 |
| ピーマン | 北海道、熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県 |
| 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 |
| トマト水煮(缶) | イタリア |
| ブロッコリー(冷) | エクアドル |
| 水耕ねぎ | 愛知県 |
| えのきたけ | 長野県 |
| キャベツ | 愛知県、三重県、茨城県、栃木県、群馬県 |
| きゅうり | 愛知県、北海道、茨城県、群馬県、千葉県、高知県、宮崎県、鹿児島県 |
| 切り干し大根 | 宮城県、宮崎県 |
| ごぼう | 青森県、群馬県 |
| しめじ | 三重県、長野県 |
| しょうが | 高知県 |
| 玉ねぎ | 北海道、富山県 |
| 大根 | 愛知県、岐阜県、北海道、千葉県、静岡県、鹿児島県 |
| ねぎ | 愛知県、北海道、茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県、静岡県、鳥取県、大分県 |
| 白菜 | 愛知県、茨城県、長野県、熊本県 |
| ホールコーン(缶) | アメリカ、タイ |
| 干しいたけ | 愛知県、福井県、愛媛県 |
| もやし | 岐阜県 |
| カリフラワー(冷) | エクアドル |

(冷)は冷凍、(缶)は缶詰

○肉類・卵・大豆製品・乳類

| 品名 | 産地 |
|------------|-----------------|
| 豚肉 | 愛知県、宮崎県、鹿児島県 |
| 鶏肉 | 愛知県、岐阜県、三重県、佐賀県 |
| 鶏卵 | 愛知県、岐阜県、新潟県 |
| 牛肉 | オーストラリア |
| 素炒り大豆 | 北海道、富山県 |
| ベーコン | スペイン、デンマーク等（豚肉） |
| スクールウインナCa | 日本、アメリカ（豚肉） |
| 牛乳 | 愛知県、静岡県 |

○魚介類（水揚げ地）

| 品名 | 産地 |
|---------|--------------------------------|
| かつお削りぶし | 静岡県、長崎県、鹿児島県 |
| さば | アイスランド、カナダ、ノルウェー |
| さわら | 韓国、中国 |
| むろ削り | 三重県、静岡県、高知県、熊本県、鹿児島県 |
| メルルーサ | アルゼンチン、ウルグアイ、カナダ、ニュージーランド、メキシコ |
| ほき | オーストラリア、ニュージーランド |
| かえり | 愛媛県 |
| 小桜えび | ベトナム |

○海藻類

| 品名 | 産地 |
|-------|---------------------|
| きざみのり | 愛知県、三重県、北海道、兵庫県、佐賀県 |
| ひじき | 韓国 |
| わかめ | 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 | 日本（醸造酢） 日本、アメリカ（果糖ぶどう糖液糖） |
| ソース（小袋） | インドネシア、タイ、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、日本、オーストラリア、 グアマテラ、タイ、ブラジル、フィリピン、南アフリカ（原料糖） |
| 塩 | 兵庫県、岡山県、徳島県、香川県、長崎県、日本（海水） |
| 酒 | 日本（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。