

主な食材の産地について（12月分）

名古屋市教育委員会学校保健課

令和6年12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
かぼちゃ	愛知県、北海道、メキシコ
グリーンアスパラガス(冷)	チリ、ペルー
小松菜(冷)	熊本県、宮崎県、鹿児島県
さやいんげん(冷)	北海道
にら	岐阜県、山形県、千葉県、高知県
人参	愛知県、岐阜県、北海道、茨城県、千葉県
ピーマン	北海道、茨城県、高知県、宮崎県、鹿児島県
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、茨城県、群馬県
きゅうり	愛知県、北海道、宮城県、茨城県、群馬県、埼玉県、 山梨県、長野県、高知県、宮崎県、鹿児島県
切り干し大根	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
大根	愛知県、北海道、千葉県、福井県、鹿児島県
ねぎ	北海道、青森県、山形県、茨城県、群馬県、埼玉県、 長野県
白菜	愛知県、三重県、茨城県、長野県
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、熊本県、大分県、宮崎県
もやし	岐阜県
まいたけ	三重県、長野県、静岡県
カリフラワー（冷）	エクアドル
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
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、宮崎県、鹿児島県
鶏卵	新潟県
牛肉	オーストラリア
ベーコン	スペイン、デンマーク等（豚肉）
ポークハム	アメリカ、カナダ、チリ（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	
かつお削りぶし	静岡県、長崎県、鹿児島県
さば	宮崎県、鹿児島県、ノルウェー
さわら	オーストラリア、韓国、中国
煮干し	愛知県、広島県、香川県、長崎県、鹿児島県
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
乾燥ちりめん	愛媛県
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、有明海
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。