

主な学校給食食材の産地について（令和7年度 9月分）

品名、産地は令和7年8月27日現在のものです。
 気象状況など、市場の供給量によっては、品名や産地が変更になる場合があります。

一覧表の見方

【年間】 安定した食材の供給確保のため、一年を通じて調達するもの

【学期】 安定した食材の供給確保のため、学期を通じて調達するもの

【月】 献立月に調達するもの

※ 年間及び学期に調達する食材は、毎月必ず使用するものではありません。

※ 朱書きは当初公表から変更があったことを示します。

【年間】

【年間】 主食、牛乳(200ml)

品名	主原料	主原料産地
ごはん類	うるち米	愛知
パン類	小麦	愛知、アメリカ、カナダ
あいちの米粉パン	うるち米 小麦	(うるち米) 愛知 (小麦) 愛知・アメリカ・カナダ
白玉うどん	小麦	愛知
中華めん	小麦	愛知
きしめん	小麦	愛知
ソフトスパゲティ式めん	小麦	愛知・北海道
牛乳(200ml)	生乳	愛知

【年間】 穀類、種実類、芋類、野菜類、果物類

品名	主原料産地
白すりごま	中南米・アフリカ
白ねりごま	メキシコ
白ごま(むきいり)	ナイジェリア・メキシコ・グアテマラ
マッシュルーム(スライス)	インドネシア

【年間】 豆類、大豆類、魚介類、海藻類

品名	主原料産地
大豆(クラッシュ)	愛知
(水煮)大豆	愛知
(蒸し)大豆(ドライパック)	愛知
(冷凍)油揚げ	愛知
手巻きのり	愛知

【2学期】

【2学期】穀類、種実類、芋類、野菜類、果物類

品名	主原料産地
でん粉	北海道
(乾燥)しいたけ(カット)	三重・岐阜・栃木
(乾燥)パセリ	イタリア
トマト(ダイス)	イタリア
(冷凍)さやいんげん	北海道
(冷凍)グリーンピース	アメリカ
緑豆もやし	岐阜
たくあん漬け(大根)	群馬
にんにく(おろし)	青森
(レトルト)たけのこ	徳島
(個包装)ブルー(干し 袋入)	アメリカ

【2学期】豆類、大豆類、魚介類、海藻類

品名	主原料産地
高野豆腐(大豆)	カナダ・アメリカ
(乾燥)米ひじき	兵庫・長崎・和歌山・三重・愛媛・広島・大分
(乾燥)わかめ(カット)	韓国
青のり粉	日本
(個包装)いわしの干し小魚	瀬戸内・北九州
さば銀紙焼き	長崎
まぐろ油漬け	中西部太平洋・インド洋
かまぼこ(魚肉すり身)	タイ・インド・アメリカ・ベトナム
焼きちくわ(魚肉すり身)	ベトナム・タイ・インド・アメリカ

【2学期】肉類、卵類、乳類

品名	主原料産地
牛肉(挽肉)	オーストラリア
鶏肉(角切 もも)	宮崎
鶏肉(切入 皮なし)	宮崎
豚肉(挽肉)	愛知・岐阜・三重
豚肉(平切 もも かた)	三重
サラダチキン(鶏肉)	宮崎・鹿児島
液卵(鶏卵)	愛知
(水煮)うずら卵	愛知
牛乳(調理用)	北海道
脱脂粉乳	北海道
生クリーム	日本
バター	ニュージーランド

【9月】

【9月】穀類、種実類、芋類、野菜類、果物類

品名	主原料産地
じゃがいも(メークイン)	北海道
さといも(カット 煮物用)	宮崎・愛媛
ながいも(カット)	青森・北海道
えのきだけ	長野
エリンギ	長野
みつば	愛知
小松菜	岐阜
にんじん	北海道
ピーマン	青森・茨城
(生)かぼちゃ(1.5cm角)	千葉
(冷凍)ほうれん草(カット)	茨城・福島・群馬
(冷凍)小松菜(カット)	大分
うちわサボテン	愛知
ごぼう	宮崎・鹿児島・群馬・青森
大根	北海道・青森・岐阜
なす	愛知・長野・徳島・山梨
ねぎ	北海道・青森・岩手・茨城
キャベツ	群馬・長野・山梨
きゅうり	山梨・群馬・長野
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
とうがん	愛知
ごぼう(ささがき)	青森・北海道
しょうが(おろし)	日本
しょうが酢漬	高知
(冷凍)枝豆(むき)	北海道
(レトルト)とうもろこし(ホール)	タイ
ガーリックパウダー	アメリカ
切り干し大根	宮崎
バナナチップス	フィリピン
(冷凍)黄桃	ギリシャ
(冷凍)みかん	静岡

【9月】豆類、大豆類、魚介類、海藻類

品名	主原料産地
昆布(糸切)	北海道
(個包装)魚そば(かんばち)	鹿児島
宗田かつおのおかか煮	岩手・長崎
いか(こま切り)	ペルー・チリ
玉はんぺん(魚肉すり身)	タイ・ベトナム・インド
なると(魚肉すり身)	アメリカ・ロシア

【9月】肉類、卵類、乳類

品名	主原料産地
牛肉(平切 もも かた)	オーストラリア
豚肉(角切 もも 1.5cm)	愛知・岐阜・三重
豚肉(角切 もも 1cm)	愛知・岐阜・三重
ポークウインナー(カット)	千葉・群馬
ささみしそ梅肉フライ	愛知