

## 給食用食材（副食食材）の産地情報（2月使用実績）

### ● 青果類

\* 天候等の影響により、予定の産地から供給できなかったため、他府県のものを使用しました。

※産地については北から都道府県順に表示

種 類	産 地	備 考
人参	神戸・千葉・愛知・長崎・熊本・鹿児島	
じゃがいも	北海道	
玉ねぎ	北海道	
キャベツ	神戸・愛知・兵庫	
青ねぎ	神戸・静岡・和歌山・岡山・愛媛・高知・福岡・大分・鹿児島	*
ごぼう	茨城・栃木	
大根	兵庫・徳島・香川・長崎・鹿児島	*
生姜	高知	
ほうれん草	神戸・徳島・福岡	
白菜	愛知・兵庫・長崎	
パセリ	徳島・香川	*
チンゲン菜	神戸・静岡・徳島	*
セロリー	静岡・愛知	
白ねぎ	群馬・埼玉・静岡・鳥取・大分・鹿児島	*
水菜	神戸・鳥取	*
小松菜	神戸	
ぼんかん	愛媛	

### ● 肉類

※産地については北から都道府県順に表示

種 類	産 地	備 考
牛肉	北海道	
豚肉	茨城・群馬・千葉・三重・滋賀・兵庫・福岡・長崎・宮崎・鹿児島・沖縄	
鶏肉	岩手・京都・兵庫・鳥取・岡山・徳島・高知・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	

● 魚介類・海藻類（予定）

※産地については北から都道府県順に表示

種 類	産 地	備 考
削り節	愛媛・高知・長崎・熊本・宮崎	
出し昆布	北海道・三陸(平成22年度産)	
いわしフライ	南アフリカ・フランス	
こんぶ	北海道	
ひじき	韓国	
わかめ	韓国	
えび	インドネシア・インド・タイ・ミャンマー・ベトナム	
紅鮭フレーク	アラスカ・ロシア	
いか	太平洋・ペルー	
いわし	カナダ・アメリカ・オランダ・フランス	
煮干し	兵庫・広島・香川・愛媛・長崎	
上竹輪	タイ	
わかさぎ	カナダ	
さけ	アラスカ・ロシア	
ふりかけ(おかか乾)	日本	
イカだんご	ペルー	

● 冷凍野菜

※産地については北から都道府県順に表示

種 類	産 地	備 考
冷グリーンピース	ニュージーランド	
冷ほうれん草	宮崎	
冷ほうれん草(3cmカット)	宮崎	北・垂水共同調理場のみ使用
冷さやいんげん	北海道	
冷カリフラワー	メキシコ	
冷里芋	熊本・宮崎・鹿児島	
冷ホールコーン	北海道	
冷ブロッコリー	エクアドル	

● 一般食品

・加工品については主原料の産地です。

※産地については北から都道府県順に表示

種 類	産 地	備 考
トマトピューレ	ポルトガル・トルコ・米国・中国	
ホールトマト缶	イタリア	
みかんジャム	神奈川県・静岡・三重・和歌山・広島・徳島・香川・愛媛・高知・佐賀・長崎・熊本・大分	
バター	北海道・ニュージーランド	
冷凍液卵	三重・鳥取・岡山・広島・山口・香川・九州	
小麦粉	米国・北海道	
片栗粉	北海道	
米粉	北海道・兵庫	
大豆	北海道	
マカロニ	カナダ・アメリカ	
ビーフン	タイ	
蒟蒻(つき・糸)	群馬	
豆腐	カナダ・アメリカ	

うす揚・厚揚	カナダ・アメリカ	
冷凍うどん	北海道	
冷凍厚揚	カナダ・アメリカ	
冷凍焼き豆腐	カナダ・アメリカ	
れんこん水煮	徳島	
えのき(カット)	長野	
スイートコーン缶	北海道	
干しいたけ	福岡・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	
マッシュルーム水煮	ポーランド	
節分豆	北海道・青森・福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	
りんごゼリー	長野	
ミニゼリー(アセロラ)	ブラジル	