

# 主な食材の産地について（2学期共通）

市場の供給量によっては、産地が変更になる場合があります。

## ●主食

品名	主な産地
古代米赤飯	白米・もち米・黒米：日進市
ごはん	白米：日進市
麦ごはん	白米：日進市 大麦：福井・富山・石川
玄米ごはん	白米：日進市 玄米：愛知
大根葉ごはん	白米：日進市 大根葉：愛知
わかめごはん	白米：日進市 わかめ：韓国
アルファー化米	愛知
アルファー化もち米	北海道・秋田・佐賀
ロールパン	小麦粉：愛知・アメリカ・カナダ
ミルクローズパン	
くろロールパン	
サンドイッチロールパン	
サンドイッチバンズパン	
小型ロールパン	
クロスロールパン	
愛知の米粉パン	小麦粉：愛知・アメリカ・カナダ 米粉：愛知
レーズンロール	小麦粉：愛知 アメリカ・カナダ レーズン：アメリカ
りんごパン	小麦粉：愛知・アメリカ・カナダ りんご：長野・青森
ソフトめん	小麦粉：愛知・アメリカ・カナダ
白玉うどん	小麦粉：愛知
きしめん	小麦粉：愛知
中華そば（ラーメン）	小麦粉：愛知

## ●大豆製品・こんにゃく等

品名	主な産地
油揚げ・生揚げ	大豆：愛知・アメリカ・カナダ
こんにゃく	群馬・広島
蒸し大豆	愛知
米みそ・豆みそ	大豆：愛知
木綿豆腐・焼き豆腐	大豆：アメリカ・カナダ・愛知
冷凍豆腐	大豆：愛知

豆乳	大豆：アメリカ・カナダ・愛知
----	----------------

●肉類

品名	主な産地
ロースハム	豚肉：カナダ・国産
ショルダーベーコン	豚肉：アメリカ
ウインナー	豚肉：千葉・群馬
ササミほぐし身	鹿児島
ササミオイル漬	岩手・宮崎

●魚類

花かつお	鹿児島
イカ短冊切り	ペルー
むきえび	インド
蒸かまぼこ	魚肉すり身（スケソウ、レンコダイ、タチウオ）：タイ・インド・アメリカ・ベトナム
ちくわ	魚肉すり身（イトヨリ、タチウオ・ママカリ）：ベトナム・タイ・インド・アメリカ でんぷん：北海道・アメリカ
乾燥小魚	長崎他
はんぺん	魚肉すり身（イトヨリ他）：タイ・ベトナム・インド等 でんぷん：北海道・アメリカ
まぐろ油漬フレーク	きはだまぐろ：中西部太平洋
むろ削り（むろあじ）	鹿児島

●海藻

品名	主な産地
ひじき	韓国
わかめ	韓国
焼きのり 手もみ	有明海・兵庫
青さのり	愛知他
塩吹き昆布	青森

●加工品類

品名	
おじゃがもちボール	じゃがいも：北海道 でんぷん：北海道
キムチ（白菜キムチ）	白菜・たまねぎ・にんじん・りんごピューレ・にんにく：日本
切干大根	愛知
いりごま・すりごま・ねりごま	エチオピア・ナイジェリア・モザンビーク・グアテマラ・メキシコ等
さやいんげん（冷凍）	北海道・タイ
スパゲッティ（乾）	小麦：カナダ・アメリカ
たけのこ（水煮）	福岡・熊本
カットトマト	イタリア
練り梅	和歌山
しいたけ（乾）	日本
マッシュルーム	千葉
にんにく（おろし）	青森
福神漬	大根：愛知 うり：徳島 なす：埼玉 れんこん：徳島・愛知 きゅうり：徳島・愛知 生姜：熊本・高知・徳島 なた豆：愛知 しその葉：三重
千切り大根漬	だいこん：群馬・栃木・茨城・埼玉
つぼ漬	だいこん：新潟
プルーンピューレ	アメリカ
ゆかり	赤しそ：静岡・三重
りんごピューレ	日本
黄桃ダイス（袋詰）	南アフリカ
パインチビット（袋詰）	タイ
みかん缶	温州みかん：九州他
スイートコーン缶（クリーム）	タイ
ホールコーン（レトルト）	タイ
チキンボール（ノフライ）	鶏肉：鹿児島・宮崎・熊本・大分・岡山・宮城他 たまねぎ：佐賀・北海道・兵庫・宮崎他 でんぷん：日本
ハンバーグ（小麦抜き）	鶏肉：鹿児島・宮崎・大分・熊本他 たまねぎ：佐賀・北海道 豚肉：九州

なすみそメンチカツ	豚肉：静岡・愛知・鹿児島 たまねぎ：北海道・愛知・兵庫 なす：愛知 みそ：カナダ・アメリカ・日本・タイ
れんこんサンドフライ	れんこん：愛知 鶏肉：北海道 たまねぎ：北海道 干ししいたけ： 大分 パン粉：日本・アメリカ・マレーシア・カナダ でんいしん：北海道
はるさめ	甘藷でんいしん：鹿児島 馬鈴薯でんいしん：北海道
豚レバーチップ	豚肝臓：群馬・神奈川・茨城他
ゆず果汁	愛媛・高知
レモン果汁	アルゼンチン・イスラエル・イタリア・スペイン