

## 平成30年度2学期 中学校給食使用予定の食材(魚介類・穀類・乾物等)

平成30年度2学期に使用予定の魚介類・穀類・乾物等(加工品を除く)の食材を記載しています。なお、牛乳・青果類・肉類は、別途「中学校給食使用食材(牛乳・青果類・肉類)」を参照ください。  
※産地は予定ですので、変更になる場合があります。※加工品のうち食肉加工品は掲載しています。

平成30年11月8日

品名	産地
<b>穀類</b>	
麦	日本
もち米	広島・岡山
黒米	静岡
赤米	静岡
スパゲティ	カナダ他
マカロニ	カナダ他
中華蒸し麺	アメリカ・カナダ・日本他
<b>食肉加工品</b>	
ベーコン(卵なし)	群馬・千葉・神奈川他
ボンレスハム(卵なし)	埼玉・群馬他
ポークウィンナー(卵なし)	群馬・千葉・神奈川他
<b>魚介類</b>	
めかじき切身	静岡・神奈川・韓国他
しろさけ切身	北海道・三陸
さわら切身	韓国
メルルーサ切身	ウルグアイ
あじフィレ	ベトナム
たら切身	ロシア
ぶり切身	北海道他
さば切身	ノルウェー
ホキ切身	ニュージーランド
シイラ切身	静岡
きはだまぐろ	インドネシア
さんま	台湾
かつお	静岡
わかさぎ	青森
いか切身	青森
いか短冊	ペルー
むきえび	インド・インドネシア
しらす干し(半乾燥品)	兵庫
<b>乾物類</b>	
あおのり(青さ粉)	愛知
きざみのり	神奈川
カットわかめ	三陸
角切りこんぶ	北海道
細切こんぶ	北海道
だし用こんぶ	北海道
干しひじき	兵庫・長崎・和歌山
さくらえび(素干し)	台湾
ちりめんじゃこ	愛知・和歌山
かつお節	静岡
だし用かつおぶし	静岡
だし用煮干	広島

品名	産地
かえり煮干	長崎
黒いりごま	ミャンマー・メキシコ他
白いりごま	エチオピア・ナイジェリア・グアテマラ他
きくらげ(乾)	鹿児島
ゆかり	愛媛
切り干し大根	宮崎
乾燥大根葉	岐阜他
きな粉	日本
<b>缶詰</b>	
マッシュルーム(水煮)	岡山・千葉・茨城
トマト(ダイス)	愛知・岐阜・北海道
とうもろこし(クリーム)	北海道
パイン缶	沖縄
黄桃缶	山形・青森
りんご缶	青森
ほぐしささみ(水煮)	宮崎・鹿児島他
まぐろ(水煮フレーク)	中西部太平洋他
たけのこ(水煮)ホール・千切り	九州・四国
たけのこ(水煮)短冊切り	鹿児島・熊本
大豆水煮	北海道
うずら卵(水煮)	日本
<b>冷凍食品</b>	
グリーンピース	北海道
ホールコーン	北海道
さやいんげん	タイ
ブロッコリー	エクアドル
さといも	宮崎・鹿児島・熊本
卵液	日本
さつまいも	九州
むき枝豆	北海道
もずく	沖縄
小松菜	宮崎・大分
ほうれん草	日本
しめじ	長野・福岡
えのき	福岡
レモン果汁	瀬戸内