

令和7年(2025年)5月分使用予定食材産地

種類	材料名	産地
米・大麦等	米	鳥取
牛乳	牛乳(調理用)	日本
小麦粉及びその製品	小麦粉	アメリカ・日本
小麦粉及びその製品	うどん(冷)	北海道
小麦粉及びその製品	スパゲティ(約5cm)	カナダ
芋及びでん粉	つきこんにやく(カット)黒	日本
芋及びでん粉	板こんにやく(棒状)	日本
芋及びでん粉	じゃがいも(生)	鹿児島・長崎
芋及びでん粉	でん粉	北海道
芋及びでん粉	はるさめ(乾)	鹿児島・北海道
砂糖類	砂糖	オーストラリア・タイ・フィリピン・ブラジル・グアテマラ・南アフリカ・日本
砂糖類	はちみつ(調理用)	アルゼンチン
砂糖類	チャツネ	アメリカ・オーストラリア・ブラジル・南アフリカ・日本・タイ・フィリピン・グアテマラ他
油脂類	オリーブ油	イタリア
油脂類	ごま油	アフリカ
油脂類	なたね油	オーストラリア
油脂類	バター(調理用)	日本
油脂類	チョコレートクリーム	アメリカ・ブラジル・マレーシア・インドネシア
油脂類	タルタルソース(小袋)	カナダ・オーストラリア・アメリカ・マレーシア・ブラジル・タイ・日本
種実類	白すりごま	アメリカ・グアテマラ・ニカラグア・パラグアイ・ボリビア・エチオピア・モザンビーク・スーダン・トーゴ
種実類	ねりごま	中南米・アフリカ
豆製品類	豆腐(冷)角切り	日本
豆製品類	厚あげ(冷)角切り	日本
豆製品類	うすあげ(冷)	島根・福井・兵庫
豆製品類	豆乳(調理用)	日本
豆製品類	みそ	岐阜・三重・愛知・滋賀・北海道・秋田・長野
魚介類	おさかなそぼろ	鹿児島
魚介類	かつお(冷)サイコロ	静岡
魚介類	かつお節(クラス1袋)	鹿児島・静岡
魚介類	だしパック	鹿児島・静岡
魚介類	さば(冷)	ノルウェー
魚介類	さわら(冷)	韓国
魚介類	シルバー(冷)	ニュージーランド
魚介類	まぐろ(油漬・フレーク)レトルト	ベトナム・フィリピン
魚介類	ちくわ	北海道・アメリカ
魚介類	鳴門かまぼこ	ロシア・アメリカ
魚介類	じゃこ天	タイ・ベトナム・インド
肉類	牛肉(ホルスタイン)	北海道・熊本・宮崎・長崎・鹿児島・大分
肉類	合挽肉	北海道・宮崎・鹿児島・兵庫
肉類	豚肉(肩ロース)平切り	鹿児島

肉類	豚肉B	九州・中国地方・四国・近畿
肉類	ハム(短冊)	茨城・群馬・栃木・千葉
肉類	ウインナーソーセージ(6mmカット)	茨城・群馬・栃木・千葉
肉類	フランクフルトソーセージ40g	群馬・千葉・茨城・栃木
肉類	焼き豚(短冊)	近畿・九州・四国・中国地方・北海道
肉類	鶏肉皮付(蔵)3g	九州・四国・近畿・中国地方
肉類	鶏肉皮付(蔵)5g	九州・四国・近畿・中国地方
肉類	鶏肉皮付(蔵)10g	九州・四国・近畿・中国地方
肉類	鶏肉皮なし(蔵)3g	九州・四国・近畿・中国地方
肉類	ささみオイル漬(レトルト)	鹿児島・宮崎・兵庫・岩手・青森・山口
乳類	生クリーム	北海道
乳類	フローズンヨーグルト	北海道・岐阜・静岡・三重・熊本・島根・鹿児島・フランス・オランダ・アメリカ
緑黄色野菜類	グリーンアスパラガス(生)	長野・福岡・佐賀・熊本・広島・長崎
緑黄色野菜類	三度豆(冷)	北海道
緑黄色野菜類	チンゲンサイ(生)	佐賀・愛知・静岡
緑黄色野菜類	にら(生)	高知・大分・宮崎
緑黄色野菜類	にんじん(生)	徳島・長崎・愛知・鹿児島・千葉・宮崎
緑黄色野菜類	にんじんペースト(冷)	北海道・愛知・徳島
緑黄色野菜類	青葱(生)	香川・三重・京都
緑黄色野菜類	青ピーマン(生)	鹿児島
緑黄色野菜類	ブロッコリー(冷)	九州
緑黄色野菜類	みつば(生)	大分・三重・愛知・静岡
その他の野菜類	グリーンピースペースト(冷)	ベルギー
その他の野菜類	むきえだまめ(冷)	北海道
その他の野菜類	えんどう豆(むき身)	和歌山・長崎
その他の野菜類	キャベツ(生)	愛知・香川
その他の野菜類	きゅうり(生)	佐賀・宮崎・愛媛・高知・京都
その他の野菜類	ごぼう(生)	大分・茨城
その他の野菜類	つちしょうが(生)	高知・岡山・熊本
その他の野菜類	セロリー(生)	静岡・福岡・愛知
その他の野菜類	だいこん(生)	徳島・長崎・鹿児島
その他の野菜類	切干大根	宮崎
その他の野菜類	たけのこ(水煮)	福岡・熊本・宮崎・長崎
その他の野菜類	たまねぎ(生)	和歌山・大阪
その他の野菜類	ソテードオニオン(冷)	北海道
その他の野菜類	とうもろこし(冷)ホール	タイ
その他の野菜類	とうもろこしペースト(冷)	北海道
その他の野菜類	白葱(生)	茨城・大分・鳥取・愛媛
その他の野菜類	はくさい(生)	大分・岡山
その他の野菜類	ふき(水煮)	大阪
その他の野菜類	もやし(生)	岐阜
その他の野菜類	レタス(生)	香川・兵庫

その他の野菜類	おろしにんにく(冷)	青森
果実類	乾燥梅	和歌山
果実類	ゆず果汁	和歌山・愛媛・高知・徳島・大分
果実類	おろしりんご(レトルト)	長野・山形・青森
果実類	レモン果汁	和歌山
藻類	昆布と抹茶のふりかけ	ノルウエー
藻類	出し昆布	北海道
藻類	ひじき(レトルト)	兵庫・長崎・和歌山・三重・愛媛・広島・大分
藻類	わかめ(乾)	宮城・岩手・兵庫・徳島
藻類	わかめ(冷)	岩手・宮城
米・大麦の製品	米粉	兵庫
米・大麦の製品	米粉麺	岩手
米・大麦の製品	ビーフン	タイ
米・大麦の製品	白玉団子(冷)	秋田・栃木・茨城
米・大麦の製品	米粉マカロニ	群馬・石川・山形・新潟・三重
きのこ類	干し椎茸(足切り)	長崎・宮崎・三重・愛媛・徳島・岩手・北海道
きのこ類	ぶなしめじ(生)	長野・高知・福岡・新潟
きのこ類	エリンギ(生)	長野
きのこ類	ブラウンマッシュルーム(生)	兵庫・岡山
調味・香辛料等	ウスターソース	東京・栃木・ブラジル・パキスタン・グアテマラ・タイ
調味・香辛料等	中濃ソース(クラス1本)	東京・栃木・ブラジル・パキスタン・グアテマラ・キューバ・タイ・インドネシア
調味・香辛料等	濃厚ソース(とんかつソース)	東京・栃木・ブラジル・パキスタン・中国・グアテマラ・タイ・スペイン・ポルトガル・アメリカ・オーストラリア・愛知・群馬・千葉・南アフリカ・北海道・鹿児島・宮崎・ベトナム・カンボジア・フィリピン
調味・香辛料等	トウバンジャン	中国・オーストラリア・ベトナム・日本
調味・香辛料等	こいくちしょうゆ	岡山・岩手・栃木・北海道・兵庫・長崎・徳島・カナダ・インド
調味・香辛料等	食塩	日本
調味・香辛料等	穀物酢	日本・ブラジル
調味・香辛料等	チキンスープ	日本
調味・香辛料等	ポークスープ	日本
調味・香辛料等	オイスターソース	日本・中国・韓国
調味・香辛料等	トマトケチャップ	アメリカ・イタリア・ウクライナ
調味・香辛料等	トマトケチャップ(クラス1本)	アメリカ・イタリア・アルゼンチン・ウクライナ
調味・香辛料等	トマトソース	アメリカ・イタリア・オーストラリア
調味・香辛料等	和風ドレッシング	アメリカ・カナダ・日本・タイ
調味・香辛料等	サウザンアイランドドレッシング	カナダ
調味・香辛料等	ターメリック	インド
調味・香辛料等	殺菌カレー粉	インド・モロッコ・トルコ
調味・香辛料等	オレガノ(乾)	トルコ
調味・香辛料等	こしょう(白)	インドネシア
調味・香辛料等	塩こうじ(液体)	山形・栃木・群馬・青森・秋田・宮城・岩手・茨城・千葉・タイ・アメリカ
嗜好飲料	酒	日本
嗜好飲料	赤ワイン	チリ・アルゼンチン・フランス・スペイン・ブラジル・アメリカ
嗜好飲料	みりん	タイ・日本・ブラジル・ベトナム

菓子類	みかんゼリー(ダイス)(冷)	和歌山・大阪・三重
菓子類	りんごゼリー(ダイス)(冷)	山形
菓子類	なしゼリー(ダイス)(冷)	アメリカ・日本・タイ
菓子類	こどもの日ゼリー(冷)	チリ・カナダ・イスラエル・アルゼンチン
小魚	煮干し粉	広島・香川・愛媛
豆類	大豆(レトルト)	北海道他
豆類	ひよこ豆(レトルト・小粒)	カナダ 他
調理加工品	米粉たこ焼き(冷)	日本・ベトナム
調理加工品	野菜ぎょうざ(冷)	鹿児島・群馬・愛知・茨城・岩手
調理加工品	かぼちゃコロッケ(冷)	北海道
調理加工品	あじのフライ(冷)	タイ・ベトナム
調理加工品	白身魚フライ(冷)	ニュージーランド
調理加工品	魚すり身カツ(冷)	北海道
調理加工品	白身魚のフリッター(冷)	ニュージーランド
調理加工品	ポークシュウマイ(冷)	佐賀・茨城・愛知・秋田・北海道・群馬・埼玉
調理加工品	パオズ(冷)	北海道・青森・アメリカ・カナダ・佐賀
調理加工品	こどもの日ハンバーグ(冷)	日本
調理加工品	肉団子(フライ済み)(冷)	日本
調理加工品	つくね団子(ノンフライ)(冷)	鹿児島
調理加工品	おさかなナゲット(冷)	日本・アメリカ
調理加工品	平つくね(冷)	日本
調理加工品	ミンチカツ(冷)	新潟
調理加工品	カップグラタン(かぼちゃ)(冷)	オランダ・ドイツ・ベルギー・北海道・山形
その他	チャーハンの素	カナダ・オーストラリア・アフリカ・日本・ベトナム・ブラジル・タイ・バングラディッシュ・アメリカ・ウルグアイ・パラグアイ・インド

- ・現時点での使用食材の産地情報について掲載しています。
- ・肉類、野菜類は、流通の関係上使用直前まで産地が確定しないので、表記している地域のいずれかになります。
- ・東日本産の食材を使用する場合は、厚生労働省の「食品中の放射性物質の新たな基準値」及び「地方自治体の検査計画」に基づき検査結果を確認しております。
- ・牛乳(飲用)、パンの副資材については、財団法人大阪府学校給食会にて検査しております。
- ・その他、ご不明な点がございましたら教育委員会事務局学校給食課(電話:06-6152-9526)までお問い合わせください。