

令和3年2月 学校給食食材産地一覧

種類・産地については順不同です

	食品名	産地					
主食	米	京田辺市					
肉類	牛ひき肉	北海道	千葉県				
	和牛肩ロース(赤肉)	京都府					
	豚ひき肉	鹿児島県	宮崎県	鳥取県	広島県		
	豚肉	熊本県	宮崎県	鳥取県	香川県	愛媛県	
	鶏肉	長崎県					
	京赤地鶏モモ(30g)	京都府					
卵類	鶏卵	石川県					
魚介類	さわら 50g	京都府					
	ちりめんじゃこ	宮崎県					
	ほっけ(一夜干し)50g	アメリカ					
	まさば 50g	ノルウェー	アイスランド				
	冷いわし開き 40g	京都府					
青果類	根みつば	三重県	愛知県	大阪府			
	えのきたけ	長野県					
	かぶ	京田辺市					
	キャベツ	京田辺市	大阪府	愛知県	滋賀県		
	グリーンピース(冷凍)	アメリカ					
	ごぼう	鹿児島県	栃木県	青森県	茨城県		
	こまつな	京田辺市	京都府				
	しめじ	長野県	新潟県				
	じゃがいも	北海道					
	しょうが	高知県					
	だいこん	京田辺市					
	チンゲンサイ	静岡県					
	とうもろこし(冷凍)	北海道					
	にら	高知県					
	にんじん	京田辺市	長崎県	鹿児島県	兵庫県	鳥取県	愛知県
	にんにく(国産)	青森県					
	はくさい	京田辺市	滋賀県				
	パセリ	香川県	静岡県				
	ブロッコリー	京田辺市					
	ほうれんそう	京田辺市					
	もやし	京都府	岐阜県	ミャンマー			
	ゆず(果皮、生)	徳島県	高知県				
	りんご	青森県					
	れんこん	京田辺市					
	玉葱	北海道					
	水菜	京田辺市					
	青ねぎ	京田辺市					
	冷さやいんげん(カット)	北海道					
	たけのこ(水煮)	京都府	徳島県	熊本県	岡山県		
	乾物	だしじゃこ	京都府				
		きくらげ(乾・カット)	大分県	中国			
		だし昆布	北海道				
干し椎茸		徳島県	大分県				
干ひじき(ステンレス釜、乾)		韓国					
黒豆(国産、乾)		北海道					
大豆(国産、乾)		北海道					
出しかつお		高知県	鹿児島県	熊本県			

※牛乳は、安全が確認されたものを原料として、京都府の工場で作られたものを使用しています。