

<2025年3月> 主に使用する食材の産地について

【お野菜】

材 料 名	生 産 地	備 考
玉ねぎ	北海道	
人参	千葉 茨城	
キャベツ	茨城 千葉 愛知	
きゅうり	宮城 群馬 岩手	
白菜	茨城	
冷凍・水煮・乾燥野菜	エクアドル ベトナム インド 台湾 他	きぬさや・カーネルコーン・トマト・ブロッコリー・じゃが芋・コーン・ほうれん草・アスパラガス・さつま芋・ロマネスコカリフラワー・オニオンリング・コロポケト・スナップえんどう・南瓜・たけのこ・いんげん・きんぴら・カリフラワー・アンパンマンポテト・小松菜
国産果実	青森県	りんご
輸入果実	カルフォルニア オーストラリア ギリシャ	オレンジ・みかん・黄桃

※可能な限り中国産以外の原料調達を心がけています。

【お魚】

献 立 日	献 立 名	使用食材・産地
3月14日(金)	魚の磯風味焼き	さわら 韓国

【お肉・玉子・生乳・その他】

材 料 名	原 産 地	備 考
牛肉	オーストラリア	
豚肉	カナダ	
鶏肉	ブラジル	
乳製品	オーストラリア	チーズ
鶏卵・大豆加工品	日本	しまじろう高野豆腐・豆腐ハンバーグ・オムレツ・がんも・枝豆・豆腐ナゲット・厚焼き玉子・豆腐・五目巾着
畜肉加工品	日本	とんかつ・ウインナー・フランクフルト・厚切りハム・チキンナゲット・ロースハム・たこウインナー・ハムカツ・肉団子・鶏肉の唐揚げ・さくら焼売・ハンバーグ・焼き鳥・メンチカツ・チーズ棒つくね・餃子・小籠包・チキンカツ・ハムステーキ・エビカツ
魚介加工品	アメリカ・インドネシア・日本	エビフリッター・グリーンピース棒天・ちくわの磯部揚げ・ハートかまぼこ・枝豆しんじょう・カニしぐれ・枝豆ともろこしつまみ揚げ・五目しんじょう・魚肉ソーセージ・なると・野菜入りつまみれ・人参さつま・星型しんじょう・一口角天・ツナ・あじナゲット・赤かぶさつま・紅さつま

【お米・パン】

材 料 名	生 産 地	備 考
精白米	新潟県・千葉県	
パン (小麦粉)	日本	
中華麺・うどん (小麦粉)	オーストラリア カナダ	
ロング・ショートパスタ	イタリア 等	
ビーフン	台湾	