

学校給食用食材の産地について（令和4年度2月）

- 本市の学校給食で使用する食材は、尼崎市公設地方卸売市場や兵庫県学校給食・食育支援センターなどから調達しております。
- 食品衛生法に基づき、放射性物質の基準値を超える食品については、出荷制限が行われ、市場に流通することが禁止されています。
- 食材の産地については、米は兵庫県産、牛乳はおもに兵庫県産、牛肉は国産及びオーストラリア産、魚は海外産、西日本産及び北海道産、野菜については、可能な限り、西日本産及び北海道産を使用していますが、一部品目については、時期にもよりますが、量の確保（17㊦約5,800食で、市全体で47㊦）の観点から東日本産のものを使用する場合があります。
- 米及び牛乳については、兵庫県にて独自に放射性物質の検査が実施されており、安全性が確認されています。
- 牛肉については、個体識別番号などで安全性を確認し、使用しております。なお、牛肉の放射性セシウム汚染問題については、平成23年3月11日以降の使用分について確認した結果、該当牛の混入はありませんでした。
- 国が定めた放射性セシウムの暫定規制値に代わり、平成24年4月から新しい国の基準値（以下「新基準値」という。）が適用となっておりますが、保護者等の不安を解消し、安全・安心の確保を図る観点で、本市では、平成24年1月から前倒して新基準値を適用し、この基準値を超える食材は使用しないものとしています。

2月に使用した主な学校給食用食材の産地は以下のとおりです。

○ 主食

種類	主な産地	備考
米	兵庫	
パン（小麦粉）	アメリカ、カナダ	
牛乳	兵庫、北海道、岡山、鳥取、島根、香川、徳島、福岡、長崎、大分、宮崎、熊本、鹿児島	

○ 野菜・果物類

種類	主な産地	備考
玉ねぎ	北海道	
じゃがいも	北海道	
人参	愛知、茨城、宮崎、鹿児島、千葉、長崎	
きゃべつ	愛知、鳥取、兵庫、愛媛、群馬、滋賀	
きゅうり	熊本、徳島、愛媛、高知、宮崎、京都、鹿児島、青森、福岡、北海道	
えのき	長野	
土しょうが	高知、宮崎	
ごぼう	茨城、青森、北海道、宮崎、長野	
ピーマン	熊本、高知、鹿児島、和歌山	
白ねぎ	茨城、千葉、愛媛、大分、群馬、埼玉、鳥取	
青ねぎ	愛媛、香川、奈良、兵庫、高知、愛知、京都、徳島、三重、青森	
しめじ	長野	
水菜	茨城、兵庫	
もやし	岡山、岐阜、静岡	
にら	宮崎、高知、長崎	
みつば	静岡、大阪	
にんにく	青森、香川	
チンゲン菜	愛知、福岡、静岡	
セロリ	静岡、福岡	
しろな	兵庫	
れんこん	岡山、徳島	
レタス	兵庫、徳島	
さつまいも	茨城	
パセリ	香川、静岡	
メークイン	北海道、宮崎	
はくさい	熊本、愛知、宮崎、長崎、兵庫、鹿児島、和歌山、徳島	
干しいたけ	福岡、佐賀、長崎、熊本、宮崎、鹿児島、大分、三重、愛知、愛媛	
だいこん	和歌山、長崎、香川、徳島、兵庫、鹿児島、宮崎	
小松菜	兵庫、福岡、京都、徳島	
ほうれん草	京都、徳島、兵庫、福岡	
いよかん	愛媛	
ほんかん	愛媛、高知	
デコポン	和歌山、香川	
りんご	青森、長野、福島	

○ 肉類

種類	主な産地	備考
牛肉	北海道、オーストラリア、長野、愛知、青森、山形、山梨、埼玉、静岡、長崎	
豚肉	鹿児島、宮崎、兵庫、大分	
鶏肉	鹿児島、宮崎、熊本、福岡、大分、長崎、佐賀、山口、岡山、高知、愛媛、香川、徳島、鳥取、兵庫、京都、三重、愛知、静岡、岩手、和歌山	

○ 魚介類

種類	主な産地	備考
ぶり	長崎	
わかさぎ	カナダ	
いか1×4	ペルー	
さば（素焼き）	青森	
さば50g	長崎	
さけ50g、70g、皮なし㊦	三陸、北海道	
さわら50g 60g 70g	韓国	
ます70g 60g 50g ㊦	アメリカ	
えび100-200、80-120	ベトナム	
いわし	北海道	