

《小学校》

令和7年度



8・9月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピーを掲載しています。

\*食品名は、献立ごとに記載しています。加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコット キャラクター (ふわっぴー)

学校給食摂取基準			
	低学年	中学年	高学年
熱量(kcal)	530	650	780
たんぱく質(g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

日曜日	こんだて				はし	食品名					
	主食	つけるもの かけるもの	牛乳	おかず		主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる			
8/27 水	バーガーパン		○	レタスとトマトのスープ やきソーセージ コーンとえだ豆のソテー		牛乳	ベーコン とり肉 とりガラ ポークソーセージ	にんじん 玉ねぎ トマト チンゲン菜 レタス 玉ねぎ えだ豆 とうもろこし	パ ン ガ ー 油 さ と う 油	で ん ぶ ん	
28 木	キムタクごはん		○	中かスープ とり肉のしおこうじからあげ キムタクごはんの具	箸	牛乳	とり肉 とりガラ なた とり肉のしおこうじづけ	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ	ご は ん 油	ご ま 油 で ん ぶ ん 油 ご ま 油	
29 金	ごはん		○	とん汁 赤魚のゆうあんやき 小松なと油あげのいために	箸	牛乳	ぶた肉 かつおぶし とうふ みそ 赤うおのゆうあんづけ	にんじん キムチ たくあん あさつき にんじん ごぼう 大根 長ねぎ	ご は ん 油	油 じゃがいも ご ま 油 さ と う	
9/1 月	きゅうきゅう カレー		○	ABCスープ ぶた肉のマヨごまソテー キャベツのふくじんと和え		牛乳	ベーコン とり肉 とりガラ ぶた肉 みそ	しょうが こんにやく 小松な にんにく にんにく 玉ねぎ トマト パセリ	ゆ き ゆ う か し ー 油 さ と う マ ヨ ネ ー ズ (卵なし) ご ま で ん ぶ ん		
2 火	ごはん	※ソース	○	じゃがいもとわかめのみそ汁 あじフライ こんにやくいため	箸	牛乳	かつおぶし わかめ 油あげ みそ あじフライ やきぶた	長ねぎ しょうが にんにく こんにやく とうもろこし 小松な	ご は ん 油	じゃがいも 油 ご ま 油 さ と う で ん ぶ ん	
3 水	ホット中かめん		○	しおこうじラーメン ぼうぎょうざ 野さいソテー	箸	牛乳	ぶた肉 とりガラ ぼうぎょうざ ベーコン	しょうが にんにく こんにやく とうもろこし 小松な にんじん いんげん	中 ホ カ ツ め ト ン 油	油 し お こ う じ さ と う ご ま 油	
4 木	スタミナごはん		○	ワンタンスープ ポークしゅうまい(2こ) スタミナごはんの具	箸	牛乳	ぶた肉 とりガラ なた ポークしゅうまい ぶた肉	にんじん 竹の子 もやし 長ねぎ にんにく しょうが にんにく ごぼう なら	ご は ん 油	ワ ン タ ン ご ま 油 油 さ と う	
5 金	黒パン	※ドレッシング	○	ベーコンと小松なのスープ 白身魚のパジルフライ グリーンサラダ		ミル ク コ ー ヒ ー	ベーコン とりガラ 白身魚のパジルフライ	しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ とうもろこし 小松な	黒 パ ン 油	イ タ リ ア ン ド レ ッ シ ン グ	
8 月	ごはん		○	富士見かぶだんご汁 いわしのおかかに つぼづけ れいとうみかん	箸	牛乳	こんぶ かつおぶし とり肉 富士見かぶボール 油あげ いわしのおかかに	にんじん 玉ねぎ 竹の子 しょうが 長ねぎ つぼづけ きゅうり みかん	ご は ん 油		
9 火	ごはん	※ドレッシング	○	なめこ汁 なすのみそぶたどん こんにやくサラダ	箸	牛乳	かつおぶし 油あげ とうふ ぶた肉 みそ	大根 にんじん なめこ 長ねぎ にんにく しょうが 玉ねぎ 長なす 長ねぎ こんにやく キャベツ きゅうり	ご は ん 油	油 さ と う で ん ぶ ん し お ド レ ッ シ ン グ	
10 水	地ごなうどん		○	肉うどん かきあげ ごぼうのみそいため	箸	牛乳	ぶた肉 こんぶ かつおぶし 油あげ みそ	にんじん 玉ねぎ しいたけ こんにやく 長ねぎ 小松な ごぼう	う 地 ご な 油	で ん ぶ ん か き あ げ 油 さ と う ご ま	
11 木	やきそば ④クワッサン	※ドレッシング	○	やきそば ミートオムレツ ④ きゅうりとコーンのサラダ	箸	牛乳	ぶた肉 なたのり ミートオムレツ	にんじん 玉ねぎ 竹の子 キャベツ もやし とうもろこし きゅうり	ツ ク サ ロ ン ワ 油	む し 中 か め ん 油 コ ー ン ク リ ー ミ ー ド レ ッ シ ン グ 油 じゃがいも 小麦こ パ タ ー カ レ ー ル ー 油 コ ー ン フ ラ イ 油 ソ ー ダ ゼ リ ー ゼ リ ー	
12 金	むぎごはん		○	カレー ④ コーンフライ フルーツポンチ		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク チーズ	しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ りんご	ご む ぎ ご は ん 油	油 じゃがいも 小麦こ パ タ ー カ レ ー ル ー 油 コ ー ン フ ラ イ 油 ソ ー ダ ゼ リ ー ゼ リ ー	
16 火	わかめごはん		○	切ほし大根のみそ汁 さばのしおやき きんぴらごぼう	箸	牛乳	ベーコン かつおぶし とうふ みそ さば	にんじん 玉ねぎ 切ほし大根 長ねぎ きぬさや しょうが にんじん ごぼう	ご わ か め ご は ん 油	油 さ と う	
17 水	食パン	※りんごジャム	○	ラビオリスープ とうふナゲット(2こ) カラフルソテー		牛乳	ぶた肉 なた とりガラ とうふナゲット ベーコン	玉ねぎ にんじん もやし 長ねぎ にんじん とうもろこし いんげん	食 パ ン 油	ラ ビ オ リ ご ま 油 油	
18 木	ごはん		○	肉じゃが チキンのフレークやき のらぼうなのごま和え	箸	牛乳	ぶた肉 かつおぶし とり肉	にんじん 玉ねぎ こんにやく いんげん のらぼうな もやし にんじん	ご は ん 油	油 じゃがいも さとう マ ヨ ネ ー ズ (卵なし) こめパンこ コ ー ン フ レ ー ク ご ま さ と う	
19 金	スパゲッティ ミニトノニス ④スティックパン	※ドレッシング	○	スパゲッティミートソース ハッシュドポテト コールスローサラダ		牛乳	とり肉 ぶた肉 ガラスープ	にんにく しょうが セロリー にんにく 玉ねぎ トマト パセリ	ク ス パ テ イ ン ツ 油	ス パ ゲ ッ ティ 油 オ リ ー ブ 油 ハ ッ シ ュ ド ポ テ ト コ ー ル ス ロ ー ド レ ッ シ ン グ	
22 月	ごはん		○	さわにわん かまぼこ さんまのかばやき風 かやく	箸	牛乳	かつおぶし こんぶ ぶた肉 かまぼこ さんまでんぶんつき	にんじん ごぼう しいたけ 竹の子 しめじ 糸みつば たくあん きゅうり	ご は ん 油	油 さ と う で ん ぶ ん ご ま 油 ご ま	
24 水	ホット中かめん	※ドレッシング	○	キムチラーメン かに玉 海そうらサラダ	箸	牛乳	ぶた肉 とりガラ みそ かに玉 かつおぶし 海そうらミックス	にんにく しょうが にんにく もやし キムチ 長ねぎ なら とうもろこし きゅうり	中 ホ カ ツ め ト ン 油	ご ま 油 さ と う で ん ぶ ん 中 か ド レ ッ シ ン グ	
25 木	フラワーロール	※ソース ※ドレッシング ④	○	あき野さいのミネストローネ かぼちゃコロッケ ビーンズサラダ		牛乳	ベーコン とりガラ 大豆	にんにく セロリー にんにく 玉ねぎ まいたけ かぶ トマト かぼちゃコロッケ えだ豆 きゅうり	ロ フ ラ ー ワ ー ル 油	ソ イ ド レ ッ シ ン グ	
26 金	ごはん		○	とうふのみそ汁 和風ハンバーグ 白たぎともやしのきんぴら	箸	牛乳	かつおぶし とうふ わかめ みそ ハンバーグ かつおぶし	にんじん 長ねぎ 大根 にんじん 白たぎ もやし	ご は ん 油	じゃがいも さ と う で ん ぶ ん 油 さ と う ご ま で ん ぶ ん	
29 月	そばろごはん		○	えびだんご入りすまし汁 かつおのたつ田あげ そばろごはんの具	箸	牛乳	かつおぶし こんぶ とうふ もずく えびボール かつおのたつ田あげ とり肉 ぶた肉	玉ねぎ 小松な えだ豆	ご は ん 油	油 さ と う	
30 火	ごはん	※ドレッシング	○	ハヤシチュー ④ やきフランクフルト フレンチサラダ	箸	牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク フランクフルト	しょうが にんにく にんにく 玉ねぎ トマト にんじん キャベツ きゅうり	ご は ん 油	油 じゃがいも 小麦こ パ タ ー ハ ヤ シ ル ー 油 フ レ ン チ ド レ ッ シ ン グ	
計23回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(ほ)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。								平 均	低学年 中学年 高学年	熱量(kcal) 595kcal 650kcal 706kcal たんぱく質(g) 24.1g 25.9g 27.8g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881  
●太字の食品名は富士見市で採れたものです。  
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

給食だよ

元気な生活リズムをととのえよう

長い夏休みが終わり、学校生活が再開します。学校がある日もない日も元気に過ごすためには、規則正しい生活リズムが大切です。朝ごはんや睡眠・休養など、生活リズムをととのえるためのポイントをお伝えします。



生活リズムをととのえるためには、早寝・早起き・朝ごはんを心がけることが大切です。早起きをして朝ごはんを食べると、脳や体が目覚めます。日中は勉強や運動、遊びなどで十分に活動することで、夜はぐっすり眠れます。学校がある日はもちろん、学校がない日も決まった時刻に起きて、決まった時刻に寝るようにしましょう。週末の夜ふかしや休日の朝寝坊は、生活リズムを乱れさせる原因になります。

9月1日は防災の日

大きな災害が起こると、長い間食品が手に入らないことがあります。食品や水は最低3日~1週間分の備蓄が望ましいといわれています。9月1日の給食の救給カレーは、毎年1人1個分のカレーを購入して各学校に保管してあるものです。現在、3年分のカレーが保管しており、そのうち1つを9月1日に給食として食べます。普段、災害のために備蓄してある食事を食べる機会がありませんので、いざという時のためにどのような味があるのかを知っておきましょう。

# 《中学校》

令和7年度



## 8・9月分献立予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシビを掲載しています。  
\*食品名は、献立ごとに記載しています。  
加工品は一番多いところに含まれています。



学校給食摂取基準	
	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

### 富士見市学校給食センター

日曜日	献立	主食	つけるもの かけるもの	牛乳	おかず	箸	食品名			
							主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる	
8/27	水	バーガーパン		250 ○	レタスとトマトのスープ 白身魚のバジルフライ コーンと枝豆のソテー		牛乳 ベーコン 鶏肉 鶏ガラ 白身魚のバジルフライ	人参 玉葱 トマト チンゲン菜 レタス 枝豆 どうもろこし	パン バター 油 油	
28	木	キムタクごはん		250 ○	中華スープ ポークしゅうまい (3こ) キムタクごはんの具		牛乳 鶏肉 鶏ガラ なた ポークしゅうまい	人参 玉葱 竹の子 長葱	ごはん ごま油	
29	金	ごはん	※ソース	○	豚汁 鱈フライ 小松菜と油揚げの炒め煮		牛乳 豚肉 鯉節 豆腐 味噌 鱈フライ	人参 キムチ たくあん あさつき 人参 ごぼう 大根 長葱	ごはん 油 ジャガ芋 油 ごま油 砂糖	
9/1	月	救給カレー		○	ABCスープ 豚肉のマヨごまソテー キャベツの福神和え じゃが芋とわかめの味噌汁		牛乳 ベーコン 鶏肉 鶏ガラ 豚肉 味噌	にんにく 人参 玉葱 トマト パセリ 生姜	力救 し給 油 砂糖 マヨネーズ (卵なし) ごま 澱粉	
2	火	ごはん		○	鯖の塩焼き こんにゃく炒め		牛乳 鯉節 若布 油揚げ 味噌 鯖 焼豚	長葱 生姜 人参 こんにゃく どうもろこし 小松菜	ごはん じゃが芋 ごま油 砂糖 澱粉	
3	水	ホット中華めん		250 ○	塩麴ラーメン いかのガーリック焼き 野菜ソテー		牛乳 豚肉 鶏ガラ いか	生姜 にんにく 人参 玉葱 キャベツ 長葱 小松菜 にんにく	中華 めん 油 塩麴 砂糖 ごま油	
4	木	スタミナごはん		○	ワンタンスープ 棒ぎょうざ スタミナごはんの具		牛乳 豚肉 鶏ガラ なた 棒ぎょうざ 豚肉	人参 竹の子 もやし 長ねぎ にんにく 生姜 人参 ごぼう なら	ごはん ワンタン ごま油 油 油 砂糖	
5	金	黒パン	※ドレッシング	コーヒ ミルク	ベーコンと小松菜のスープ デミグラスハンバーグ グリーンサラダ 冷凍みかん		ミルク ベーコン 鶏ガラ ハンバーグ デミグラスソース	生姜 にんにく 人参 玉葱 どうもろこし 小松菜	黒 パン 砂糖 澱粉 イタリアンドレッシング	
8	月	ごはん		○	富士見かぶだんご汁 さんまの蒲焼き風 つば漬け		牛乳 昆布 鯉節 鶏肉 富士見かぶボール 油揚げ さんま澱粉付	人参 玉葱 竹の子 生姜 長葱 つば漬け きゅうり	ごはん 油 砂糖 澱粉	
9	火	ごはん	※ドレッシング	○	なめこ汁 なすの味噌豚丼 こんにゃくサラダ		牛乳 鯉節 油揚げ 豆腐 豚肉 味噌	にんにく 生姜 玉葱 長なす 長葱 こんにゃく キャベツ きゅうり	ごはん 油 砂糖 澱粉 塩ドレッシング	
10	水	地粉うどん		250 ○	肉うどん さつま揚げの生姜醤油かけ ごぼうの味噌炒め		牛乳 豚肉 昆布 鯉節 油揚げ さつま揚げ 鯉節 味噌	人参 玉葱 椎茸 こんにゃく 長葱 小松菜 生姜 ごぼう	う地 ど粉 油 砂糖 澱粉 油 砂糖 ごま	
11	木	焼きそば ⑨ クロワッサン	※ドレッシング	250 ○	焼きそば ミートオムレツ ⑩(乳) きゅうりとコーンのサラダ		牛乳 豚肉 なた のり ミートオムレツ	人参 玉葱 竹の子 キャベツ もやし どうもろこし きゅうり	ツク サロ ン 蒸し中華めん 油 コーンクリーミードレッシング	
12	金	麦ごはん		○	カレー 焼きフランクフルト フルーツポンチ		牛乳 豚肉 ガラスープ スキムミルク チーズ フランクフルト	生姜 にんにく 人参 玉葱 りんご 黄桃 パイン 白桃	麦 ごはん 油 ジャガ芋 小麦粉 バター カレールー ソーダゼリー ゼリー	
16	火	若布ごはん		○	切干大根の味噌汁 鯉の竜田揚げ ぎんぴらごぼう ラビオリスープ		牛乳 ベーコン 鯉節 豆腐 味噌 鯉の竜田揚げ	人参 玉葱 切干大根 長葱 絹さや 生姜 人参 ごぼう	若 布 ご はん 油 砂糖 油 砂糖	
17	水	食パン	※りんごジャム	250 ○	鶏肉のレモン焼き カラフルソテー		牛乳 豚肉 なた 鶏ガラ 鶏肉 ベーコン	玉葱 人参 もやし 長葱 レモン 人参 どうもろこし いんげん	食 パ ン 砂糖 砂糖	
18	木	<p>入間東部新人体育大会のため、給食はお休みです。</p>								
19	金	<p>入間東部新人体育大会のため、給食はお休みです。</p>								
22	月	ごはん		○	沢煮椀 鯛のおかか煮 かくや		牛乳 鯉節 昆布 豚肉 かまぼこ 鯛のおかか煮	人参 ごぼう 椎茸 竹の子 しめじ 糸みつば たくあん きゅうり	ご はん ごま油 ごま	
24	水	ホット中華めん	※ドレッシング	250 ○	キムチラーメン 中華ラビオリ 海藻サラダ		牛乳 豚肉 鶏ガラ 味噌 中華ラビオリ 海藻ミックス	にんにく 生姜 人参 もやし キムチ 長葱 なら どうもろこし きゅうり	中 華 め ん 油 中華ドレッシング	
25	木	フラワーロール	※ドレッシング	250 ○	秋野菜のミネストローネ 焼きソーセージ ビーンズサラダ		牛乳 ベーコン 鶏ガラ ポークソーセージ 大豆	にんにく セロリー 人参 玉葱 舞茸 かぶ トマト 枝豆 きゅうり	ロ フ ラ ワ ー ル 油 砂糖 ソイドレッシング	
26	金	ごはん		○	豆腐の味噌汁 鶏肉の塩麴から揚げ 白滝ともやしのさんぴら		牛乳 鯉節 豆腐 若布 味噌 鶏肉の塩麴漬	人参 長葱 人参 白滝 もやし	ご はん 油 砂糖 油 砂糖 ごま 澱粉	
29	月	そばごはん		○	えび団子入りすまし汁 赤魚の幽庵焼き そばごはんの具		牛乳 鯉節 昆布 豆腐 もずく えびボール 赤魚の幽庵漬	玉葱 小松菜 枝豆	ご はん 油 砂糖	
30	火	ごはん	※ドレッシング	○	ハヤシチュー コーンフライ フレンチサラダ		牛乳 豚肉 ガラスープ スキムミルク	生姜 にんにく 人参 玉葱 トマト 人参 キャベツ きゅうり	ご はん 油 ジャガ芋 小麦粉 バター ハヤシルー コーンフライ 油 フレンチドレッシング	
計21回	<p>●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。</p>							平均	中学生 熱量 (kcal) 811kcal たんぱく質 (g) 32.9g	

献立予定表のアレルギー表示  
●(卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。  
●パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881  
●太字の食品名は富士見市で採れたものです。  
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

## 給食だより

元気にすくすために  
生活リズムをととのえよう

長い夏休みが終わり、学校生活が再開します。学校がある日もない日も元気にすくすためには、規則正しい生活リズムが大切です。朝ごはんや睡眠・休養など、生活リズムをととのえるためのポイントをお伝えします。



生活リズムをととのえるためには、早寝・早起き・朝ごはんを心がけることが大切です。早起きをして朝ごはんを食べると、脳や体が目覚めます。日中は勉強や運動、遊びなどで十分に活動することで、夜はぐっすり眠れます。学校がある日はもちろん、学校がない日も決まった時刻に起きて、決まった時刻に寝るようにしましょう。週末の夜ふかしや休日の朝寝坊は、生活リズムを乱れさせる原因になります。

## 9月1日は 防災の日



大きな災害が起こると、長い間食品が手に入らないことがあります。食品や水は最低3日~1週間分の備蓄が望ましいといわれています。  
9月1日の給食の救給カレーは、毎年1人1個分のカレーを購入して各学校に保管してあるものです。現在、3年分のカレーが保管してあり、そのうち1つを9月1日に給食として食べます。普段、災害のために備蓄してある食事を食べる機会がありませんので、いざという時のためにどのような味がするのかを知っておきましょう。

# 【給食の食材予定産地のお知らせ】

## 給食食材の使用予定地一覧表（8・9月分）

### 《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食 品 名	産 地 (予定)			食 品 名	産 地 (予定)		
豚肉	青森			トマト	福島	青森	千葉
鶏肉	青森・宮崎・鹿児島・熊本・岩手・茨城			にら	茨城		
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ：北海道			にんじん	北海道		
赤魚の幽庵漬け	アメリカ（最終加工地は埼玉）			パセリ	信州		
いか（切身）	ペルー（最終加工地は東京）			かぶ	三芳町		
鯖切身	ノルウェー（最終加工地は埼玉）			キャベツ	群馬		
ポークしゅうまい	豚肉：鹿児島・宮崎 玉ねぎ：北海道・香川			きゅうり	埼玉	福島	
さつま揚げ	魚肉すり身：ベトナム、日本（最終加工地は福岡）			古根	高知		
白身魚のバジルフライ	スケソウダラ：ロシア、アメリカ（最終加工地は埼玉）			セロリー	長野		
鱈フライ	長崎、ベトナム、タイ、韓国（最終加工地は千葉）			大根	群馬		
かに玉	鶏卵：新潟・富山 かに：鳥取			たまねぎ	北海道		
さんま澱粉付	北海道	三陸沖		長なす	茨城		
鰯のおかか煮	茨城			にんにく	青森		
かつお澱粉付	長崎			長葱	茨城		
えびボール	えび：ベトナム、すり身：ベトナム 海（最終加工地は福島）			糸みつば	千葉		
ホールコーン	北海道			レタス	長野	群馬	
なめこ	新潟			ぶなしめじ	長野	新潟	
じゃが芋	北海道			まいたけ	長野	群馬	
小松菜	三芳町						

### 《主食・牛乳》

食 品 名	産 地 (予定)			食 品 名	産 地 (予定)		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸 入		牛乳（西武酪農乳業）	埼玉県内		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

### 《その他 8月～12月までの使用》

食 品 名	産 地 (予定)			食 品 名	産 地 (予定)		
鶏ガラ	日本			いんげん	北海道		
ガラスープ	日本			カットいんげん	北海道		
小麦粉	埼玉			絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			竹の子水煮	福岡		
大豆	北海道			トマト水煮缶	愛知	岐阜	北海道
富士見メンチカツ	青森・群馬・富士見市・北海道			レモン果汁	瀬戸内		
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			きくらげ	大分		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			むきえび	インド		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田	岩手	ハム	群馬		
干椎茸	山梨	群馬		ベーコン	愛媛	鹿児島	
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		澱粉	北海道		
切り干し大根	宮崎			切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
枝豆	北海道			もやし	埼玉		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	大豆もやし	栃木		
粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城	冷凍みかん	愛媛		
焼き豚	茨城						