9月 給食だより

「もしもの時」に備えましょう

9月1日 防災の日

ここ数年、地震や豪雨などの大規模災害が全国各地で発生しています。新型コロナウイルスの影響で、マスクや消毒液が店頭から消えたことは記憶に新しいですが、災害が起こると、被災地はもちろん、その他の地域でも流通が滞り、生活に必要な物が手に入りにくくなります。日ごろから、自分（家族）の命は自分で守るという「自助」の意識を持つことが大切です。

命を守るために水と食料品は必需品です。災害が起こった時を想定し、電気・水道・ガスといったライフラインの復旧や、行政などからの支援が届くまでに必要とされる３日分～１週間程度の備蓄食を用意しておきましょう。

家庭で備えておきたいもの

水

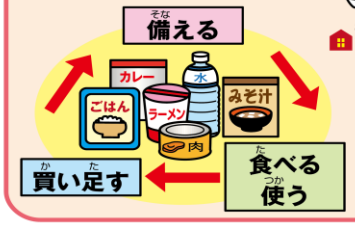
調理に使う水も含め、1人1日3ℓが目安です。

カセットコンロ・カセットボンベ

ボンベは１週間当たり１人６本程度必要です。

食料品

米や乾物など、保存性の高い食品を多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」で、無理なく備えましょう。



災害時には、栄養バランスの偏りによる体調不良も心配です。主食・主菜・副菜となる食品をそろえておきましょう。

甘い物や食べ慣れているお菓子には、不安な気持ちを和らげてくれる効果もあります。

不老長寿を願う重陽の節句

現代ではあまりなじみのない行事ですが、９月９日は五節句（五節供）の一つ「重陽の節句」です。旧暦の９月９日は、現在の暦では10月中旬ごろに当たり、ちょうど菊の花が咲く時期であったことから、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の強い香りで邪気（病気や災難など）を払い、長寿を祈る風習があります。

菊料理

菊花酒

防災の日とは

1923年大正12年9月1日に、関東地方に大地震が発生しました。

明治以降の日本で起こった地震災害の中で、今なお最大の被害規模と記録されています。

この大地震の教訓を忘れないようにと、「防災の日」が制定されました。

9月1日の防災の日に救急カレーを提供します

■アレルギー特定原材料28品目すべて使用していません

■国産のお米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、スイートコーン、ぶなしめじを使用しています

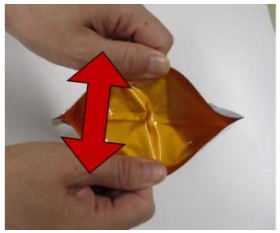
■ごはんが入っていて、温めずにそのまま食べられます

■個包装のスプーン付きで、容器はそのまま食器として活用できる

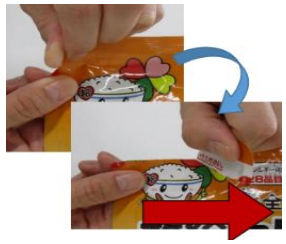
沖縄県でも、地震・大雨・台風など様々な災害が起こることが考えられます。災害時はいつもの食事ができません。非常食を体験しておくことで、災害時でも安心して食べることができます。救急カレーを給食で体験し、防災の意識を高めてもらいたいと考えています。

■開封方法

①袋をひらく



②切り口から開ける



③喫食

※全学栄HPより参照

令和5年9月　　予定献立表

南天 Okinawa株式会社

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子を整える

健康づくりは、毎日の食生活の積み重ね！

厚生労働省では、毎年９月を「健康増進普及月間」と定めており、「食生活改善普及運動」と連携した取り組みを展開しています。高齢化が進む日本では、「人生 100 年時代」に向けて、生涯にわたる健康づくりがとても重要です。健全な食生活を実践するために、以下のことに気をつけましょう。

★主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、栄養バランスを整えましょう

主食…ごはん、パン、めん類など、主に炭水化物を含むもの

主菜…肉、魚、卵、大豆製品など、主にたんぱく質を含むおかず

副菜…野菜、きのこ、海藻など、主にビタミン・ミネラル・食物繊維を含むおかず

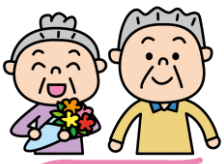
★もっと野菜を食べましょう

野菜は、低エネルギーでビタミンや食物繊維を多く含むことから、生活習慣病の予防に役立ちます。毎食１皿以上の野菜料理をとるようにしましょう。

	金 1日
こんだて	ミルクパン 果物（バナナ） 救急カレー 豚汁
あか	かつお節，豚肉
き	救急カレー,こんにゃく,里芋,ミルクパン
みどり	にんじん,バナナ,だいこん,長ねぎ

	4日	5日	6日	7日	8日
こんだて	アセロラミルク きんぴら肉団子 Ca強化ごはん 筑前煮（増量）	チーズ 国産キャベツのメンチカツ 和風スパゲティー イタリアンスープ	カリフラワーの温サラダ ドレッシング ハンバーグ（ケチャップソースかけ） Ca強化ごはん オニオンスープ	人参シリシリ まぐろのやわらかカツ Ca強化ごはん アーサ入りゆし豆腐	厚揚げの中華煮 鶏肉の生姜焼き Ca強化ごはん 春雨スープ
あか	かつお節,ちくわ,鶏肉,きんぴら肉団子	無塩漬ベーコン,ちりめん,ベビーチーズ	ポークランチョンミート,国産鶏豚使用のハンバーグ,鶏肉	かつお節,ツナフレーク,まぐろのやわらかカツ,ゆし豆腐,鶏卵,アーサ	鶏肉の生姜焼き,厚揚げ,豚肉,鶏肉
き	調合油,アセロラミルク,精白米,カルシウム米,こんにゃく	調合油,スパゲティ,国産キャベツのメンチカツ	精白米,カルシウム米,スイートコーン	調合油,精白米,カルシウム米	調合油,精白米,カルシウム米,ごま油,緑豆はるさめ
みどり	だいこん,しいたけ,たけのこ,にんじん,絹さや,ごぼう	キャベツ,しめじ,たまねぎ,トマトダイス,にんじん,ほうれん草	カリフラワー,きゅうり,たまねぎ,にんじん,ほうれん草	たまねぎ,にら,にんじん,ねぎ	たまねぎ,にんじん,はくさい,ほうれん草,小松菜

	11日	12日	13日	14日	15日
こんだて	パパイヤ炒め ちくわの磯辺天ぷら 麦ごはん シカムドゥチ	キノコとブロッコリーのソテー 焼き栗コロッケ 麦ごはん 味噌汁	温サラダ ドレッシング 発芽玄米入平つくね Ca強化ごはん 豚肉と豆の煮込み	果物（オレンジ） 国産鶏肉のチキンカツ カレーピラフ ベジタブルスープ	ひじきの五目炒め 千草焼き Ca強化ごはん けんちん汁
あか	かつお節,ツナフレーク,ちくわ磯辺天ぷら,豚肉,白かまぼこ	無塩漬ベーコン,かつお節,厚揚げ,豚肉	ちくわ,発芽玄米入り平つくね,豚肉,ひよこ豆,レッドキドニー	無塩漬ベーコン,鶏肉,国産鶏肉のチキンカツ,豆乳	かつお節,チキアギ,ほしひじき,千草焼,豚肉
き	調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく,押し麦	調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく,押し麦,焼き栗コロッケ	調合油,精白米,カルシウム米,じゃがいも	調合油,じゃがいも,スイートコーン,精白米,米油	里芋,調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく
みどり	しいたけ,とうがん,にら,にんじん,ねぎ,パパイヤ	えのき,しめじ,にんじん,ブロッコリー,赤パプリカ	にんじん,ブロッコリー,もやし,小松菜	オレンジ,キャベツ,グリーンピース,たまねぎ,にんじん	ごぼう,にら,にんじん,もやし,だいこん

	18日	19日	20日	21日	22日
こんだて	 敬老の日	からし菜炒め 白花豆コロッケ Ca強化ごはん 若竹汁	ヨーグルト カレーライス フラワーサラダ ドレッシング Ca強化ごはん	チリコンカン ボイルウインナー コッペパン コンソメスープ	千切りイリチー モズク入り厚焼き玉子 黒米ごはん 中味汁
あか		かつお節,わかめ,ツナフレーク,絹ごし豆腐	ちくわ,鶏肉,ヨーグルト	ミックスビーンズ,鶏肉,無塩漬ウインナー,ゆで大豆,豚肉	かつお節,沖縄産もずく入り厚焼玉子,中身,豚肉
き		調合油,精白米,カルシウム米,湿麩,白花豆コロッケ	調合油,精白米,かぼちゃ,カルシウム米,じゃがいも,スイートコーン	調合油,コッペパン,じゃがいも	調合油,カルシウム米,こんにゃく,黒米,精白米
みどり		からしな,たけのこ,にんじん,ねぎ,もやし	カリフラワー,しめじ,たまねぎ,にんじん,ブロッコリー	キャベツ,たまねぎ,トマトダイス,にんじん,ピーマン	にんじん,しいたけ,絹さや,千切り大根,ねぎ

	25日	26日	27日	28日	29日
こんだて	ひき肉としらたきの炒め いわしのおかか煮 麦ごはん なめこの味噌汁	もやし炒め 国産ささみカツ 鮭菜めしご飯 アーサ汁	国産りんごゼリー タコライス Ca強化ごはん チキンスープ	ひとくち桃まん 回鍋肉 Ca強化ごはん ラビオリスープ	十五夜デザート ハンバーグ（大根おろしかけ） きのこご飯 冬瓜のみそ汁
あか	いわしおかか煮,かつお節,豚肉,木綿豆腐	かつお節,国産ささみカツ,ツナフレーク,絹ごし豆腐,アーサ,紅鮭菜めし	スライスチーズ,鶏肉,合びき肉,大豆の華,豆乳	豚肉,鶏肉	かつお節,わかめ,国産豆腐のハンバーグ
き	調合油,精白米,カルシウム米,ごま油,しらたき,押し麦	調合油,湿麩,精白米	調合油,精白米,カルシウム米,国産りんごゼリー	調合油,精白米,カルシウム米,ごま油,ラビオリ,ひとくち桃まん	カルシウム米,精白米,きのこ粥り,お月見団子(みたらし)
みどり	なめこ,にんじん,小松菜,ねぎ	にら,にんじん,もやし	キャベツ,セロリー,たまねぎ,トマトダイス,にんじん,三色ピーマン	キャベツ,にんじん,ピーマン,もやし,小松菜,長ねぎ	とうがん,にんじん,ねぎ,だいこん

※材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

令和5年9月　献立表（アレルギー）

南天Okinawa株式会社

1.予定献立表（アレルギー詳細）は、食品衛生法に定められている28品目を表示しています。

表示義務　7品目	表示の推奨　21品目
卵　乳　小麦　ソバ　落花生　エビ　カニ	アワビ　イカ　イクラ　オレンジ　キウイ　牛肉　クルミ　サケ　サバ　大豆　鶏肉　バナナ　豚肉　マツタケ モモ　山芋　リンゴ　ゼラチン　カシューナッツ　ゴマ　アーモンド

※海藻類（モズク・アーサ・シラス）は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。
※アサリには、カニが共生しています。
※揚げ油に使用する油は、3回程度　同一の油を使用しています。（※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。）
※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品の
　アレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。
　これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。

日付	こんだて		食材名	調味料
1(金)		救急カレー	救急カレー	
		ミルクパン	ミルクパン(小麦、卵、乳成分、大豆)	
		果物（バナナ）	バナナ	
		豚汁	豚肉、にんじん、だいこん、里芋、長ねぎ、こんにゃく、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
4(月)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		筑前煮	鶏肉、だいこん、こんにゃく、たけのこ、にんじん、ごぼう、ちくわ、しいたけ、絹さや、調合油、かつお節	しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、料理酒、三温糖、シママース
		きんぴら肉団子	きんぴら肉団子(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)	
		ｱｾﾛﾗﾐﾙｸ	アセロラミルク(りんご、大豆)	
5(火)		和風スパゲティー	スパゲティ（小麦）、無塩漬ベーコン(豚肉)、ほうれん草、たまねぎ、ちりめん、しめじ、にんじん、調合油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、おろしにんにく、こしょう、かたくり粉、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)
		国産キャベツのメンチカツ	国産キャベツのメンチカツ(小麦、豚肉、鶏肉、大豆)、調合油	
		イタリアンスープ	無塩漬ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマトダイス、調合油	ケチャップ、シママース、こしょう、チキンガラスープ(鶏肉)、パセリ
		チーズ	ベビーチーズ(乳)	
6(水)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		ハンバーグ（ケチャップソースかけ）	国産鶏豚使用のハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)	ケチャップ、三温糖
		カリフラワーの温サラダ	カリフラワー、きゅうり、にんじん、スイートコーン、ポークランチョンミート(豚肉、鶏肉)	シママース、韓国ナムルドレッシング(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉)
		オニオンスープ	鶏肉、たまねぎ、ほうれん草	シママース、こしょう、料理酒、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)
7(木)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		まぐろのやわらかカツ	まぐろのやわらかカツ(小麦、大豆)、調合油	
		人参シリシリ	にんじん、鶏卵、たまねぎ、ﾂﾅﾌﾚｰｸ、にら、調合油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		アーサ入りゆし豆腐	ゆし豆腐（大豆）、アーサ、ねぎ、かつお節	シママース、うすくちしょうゆ（小麦、大豆）
8(金)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		鶏肉の生姜焼き	鶏肉の生姜焼き（大豆、小麦）	
		厚揚げの中華煮	厚揚げ（大豆）、豚肉、はくさい、たまねぎ、にんじん、小松菜、ごま油(ごま)、調合油	おろしにんにく、おろししょうが、しょうゆ(小麦、大豆)、オイスターソース（大豆、魚介類）、シママース、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)、かたくり粉
		春雨スープ	鶏肉、緑豆はるさめ、にんじん、ほうれん草	シママース、うすくちしょうゆ（小麦、大豆）、おろししょうが、チキンガラスープ(鶏肉)
11(月)		麦ごはん	精白米、押し麦、カルシウム米	
		ちくわの磯辺天ぷら	ちくわ磯辺天ぷら(小麦、大豆)、調合油	
		パパイヤ炒め	パパイヤ、にんじん、ﾂﾅﾌﾚｰｸ、にら、調合油	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース
		シカムドゥチ	こんにゃく、豚肉、とうがん、白かまぼこ、しいたけ、ねぎ、かつお節	うすくちしょうゆ（小麦、大豆）、シママース
12(火)		麦ごはん	精白米、押し麦、カルシウム米	
		焼き栗コロッケ	焼き栗コロッケ(小麦、大豆)、調合油	
		キノコとブロッコリーのソテー	ブロッコリー、無塩漬ベーコン(豚肉)、しめじ、えのきたけ、赤パプリカ、調合油	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース、こしょう、三温糖
		味噌汁	厚揚げ（大豆）、こんにゃく、豚肉、にんじん、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
13(水)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		発芽玄米入平つくね	発芽玄米入り平つくね(小麦、鶏肉、豚肉、大豆)	
		温サラダ	もやし、ブロッコリー、小松菜、ちくわ	ゆずかつおドレッシング(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご)
		豚肉と豆の煮込み	豚肉、レッドキドニー、ひよこまめ、にんじん、じゃがいも、調合油	小麦粉（小麦）、乳なしマーガリン(大豆)、ﾏｲﾙﾄﾞﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ(小麦、鶏肉）、ウスターソース(大豆、りんご)、赤ﾜｲﾝ、おろしにんにく、シママース、こしょう、パセリ
14(木)		カレーピラフ	精白米、無塩漬ベーコン（豚肉）、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、米油	カレー粉、カレーフレーク(小麦)、チキンガラスープ(鶏肉)、うすくちしょうゆ（小麦、大豆）、三温糖、シママー
		国産鶏肉のチキンカツ	国産鶏肉のチキンカツ(小麦、大豆、鶏肉)、調合油	
		ベジタブルスープ	鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、キャベツ、豆乳（大豆）	ホワイトルウ(小麦、豚肉)、小麦粉（小麦）、乳なしマーガリン(大豆)、シママース、こしょう
		果物（オレンジ）	オレンジ	
15(金)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		ひじきの五目炒め	豚肉、ほしひじき、にんじん、こんにゃく、もやし、チキアギ、にら、調合油、かつお節	しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、三温糖、料理酒、シママース
		千草焼き	千草焼(小麦、卵、乳、大豆、鶏肉)	
		けんちん汁	豚肉、だいこん、里芋、にんじん、ごぼう、かつお節	おろししょうが、シママース、うすくちしょうゆ（小麦、大豆）、三温糖
19(火)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		白花豆コロッケ	白花豆コロッケ(乳、小麦、大豆)、調合油	
		からし菜炒め	からしな、もやし、にんじん、湿麩(小麦、大豆)、ﾂﾅﾌﾚｰｸ、調合油、かつお節	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)、シママース
		若竹汁	たけのこ、にんじん、絹ごし豆腐(大豆)、わかめ、ねぎ、かつお節	うすくちしょうゆ（小麦、大豆）、シママース
20(水)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		カレーライス	鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、にんじん、しめじ、調合油	おろしにんにく、カレーフレーク(小麦)、乳なしマーガリン(大豆)、小麦粉（小麦）、カレー粉、しょうゆ(小麦、大豆)、ウスターソース（大豆、りんご）、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)
		フラワーサラダ	カリフラワー、ブロッコリー、ちくわ、スイートコーン	ドレッシングかんきつ、シママース
		ヨーグルト	ヨーグルト(乳)	

21(木)		コッペパン	コッペパン(小麦、大豆、乳)	
		ボイルウインナー	無塩漬ウインナーソーセージ(豚肉)	
		チリコンカン	ゆで大豆(大豆)、ミックスビーンズ、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマトダイス、調合油	ケチャップ、チリパウダー、トマトピューレ、おろしにんにく、ウスターソース(大豆、りんご)、三温糖、シママース、かたくり粉
		コンソメスープ	じゃがいも、鶏肉、キャベツ、にんじん	シママース、こしょう、チキンガラスープ(鶏肉)
22(金)		黒米ごはん	精白米、黒米、カルシウム米	
		もずく入り厚焼き玉子	沖縄産もずく入り厚焼玉子(卵、小麦、大豆)	
		千切りイリチー	切り干し大根、にんじん、豚肉、絹さや、かつお節、調合油	しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、本みりん、シママース
		中味汁	中身、豚肉、こんにゃく、しいたけ、ねぎ、かつお節	おろししょうが、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、料理酒、シママース
25(月)		麦ごはん	精白米、押し麦、カルシウム米	
		いわしのおかか煮	いわしおかか煮(小麦、大豆)	
		ひき肉としらたきの炒め	しらたき、豚肉、小松菜、にんじん、調合油、ごま油(ごま)	料理酒、しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、シママース、本みりん、豆ばん醤
		なめこの味噌汁	なめこ、木綿豆腐(大豆)、ねぎ、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
26(火)		鮭菜めしご飯	精白米、紅鮭菜めし(ごま、さけ)	
		国産ささみカツ	国産ささみカツ(鶏肉、小麦、大豆)、調合油	
		もやし炒め	もやし、にら、にんじん、湿麩(小麦、大豆)、ﾂﾅﾌﾚｰｸ、調合油	シママース
		アーサ汁	アーサ、絹ごし豆腐(大豆)、かつお節	うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース、おろししょうが、料理酒
27(水)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		タコライス	合びき肉(豚肉、牛肉)、大豆の華、たまねぎ、にんじん、トマトダイス、おろし生しょうが、調合油、キャベツ、スライスチーズ(乳)	パプリカパウダー、チリパウダー、ケチャップ、しょうゆ(小麦、大豆)、シママース、三温糖、おろし生にんにく、ウスターソース(大豆、りんご)
		チキンスープ	鶏肉、たまねぎ、三色ピーマン、セロリー、豆乳(大豆)、調合油	小麦粉(小麦)、乳なしマーガリン(大豆)、シママース、こしょう、チキンガラスープ(鶏肉)
		すりおろしりんごゼリー	国産りんごゼリー(りんご)	
28(木)		Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
		ひとくち桃まん	ひとくち桃まん(小麦、大豆)	
		回鍋肉	三枚肉(豚肉)、キャベツ、ピーマン、にんじん、もやし、長ねぎ、調合油	おろしにんにく、豆ばん醤、三温糖、料理酒、しょうゆ(小麦、大豆)、赤みそ(大豆)、シママース、こしょう、か
		ラビオリスープ	鶏肉、ラビオリ(小麦、鶏肉、豚肉、大豆)、小松菜、ごま油(ごま)	シママース、チキンガラスープ(鶏肉)、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)、かたくり粉
29(金)		きのこご飯	精白米、カルシウム米、きのこ狩り(小麦、大豆)	
		ハンバーグ(大根おろしかけ)	国産豆腐のハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、だいこんおろし	しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、穀物酢(小麦)
		冬瓜のみそ汁	とうがん、にんじん、わかめ、ねぎ、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
		十五夜デザート	月見団子 みたらし(大豆、乳、ごま、くるみ)	

食材産地一覧表

令和　5 年　9 月　　※出荷状況、天候等により変更する場合もございます。

食品名	産地	食品名	産地
精白米	香川、大分	えのきたけ	長崎、宮崎、他
押し麦	福井、富山、石川	しめじ	福岡
黒米	西表島、他	なめこ	長崎
鶏卵	沖縄	さといも	鹿児島、熊本、宮崎
牛肉	カナダ、オーストラリア、他	さつまいも	鹿児島
豚肉	デンマーク、スペイン、他	ブロッコリー	エクアドル
鶏肉	ブラジル	ひよこ豆	アメリカ、メキシコ、他
無塩積ベーコン	沖縄	たけのこ	熊本、鹿児島
ポークランチョンミート	沖縄	三色ピーマン	中国
無塩積ハム	沖縄	絹さや	グアテマラ
		千切り大根	鹿児島
		こんにゃく	沖縄
		麩	アメリカ、カナダ
玉ねぎ	佐賀	わかめ	韓国
じゃがいも	北海道、長崎、他	ひじき	韓国
にんじん	長崎、他	昆布	北海道
大根	沖縄、鹿児島、宮崎、他	もずく	沖縄
		アーサ	沖縄
ほうれん草	九州、他	椎茸	中国
とうがん	沖縄　他	かつお節	鹿児島
ごぼう	青森、台湾、他	豆腐	沖縄
からしな	沖縄	ミックスビーンズ	メキシコ、ニュージーランド、アメリカ
もやし	沖縄、九州、他		
セロリー	沖縄		
白菜	鹿児島、長野、他	白かまぼこ	タイ、アメリカ
キャベツ	沖縄、九州、他	チキアギ	沖縄
きゅうり	沖縄、宮崎、熊本、佐賀、他	ちくわ	タイ
グリーンピース	ニュージーランド	なると	タイ、アメリカ
グリーンアスパラ	チリ、ペルー		
小松菜	沖縄、九州、他	まぐろ	青森、北海道、ロシア、他
スイートコーン	タイ	ほき	ニュージーランド、アルゼンチン
にら	高知、九州、他	しらす	インドネシア
ねぎ	沖縄、九州、他		
長ねぎ	茨木、大分、東北、他	バナナ	フィリピン
ピーマン	沖縄、九州、茨城、他	カットパイン	フィリピン
赤パプリカ	韓国、ニュージーランド、他	りんご	長野、青森
パパイヤ	沖縄、他	オレンジ	アメリカ