



# 9月給食だより



9月になっても、まだまだ蒸し暑い日が続きます。夏の疲れが出ないよう、食事と睡眠をしっかりとって体調を整え、引き続き、こまめな水分補給を心がけるようにしましょう。

## お月見を楽しんでみませんか？

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。



2024年の十五夜は9月17日です。

## 「ローリングストック」で無理のない備蓄を！

夏から秋にかけては、台風が特に多く発生する時期です。停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておきましょう。日常的に、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。



### ローリングストックのポイント

<p><b>水</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1人1日3リットル × 3日分以上必要。</li> </ul>	<p><b>食料品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ慣れているもの。</li> <li>保存性の高いもの。</li> <li>調理不要で食べられるもの。</li> </ul>	<p><b>その他</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など。</li> <li>カセットコンロ・ボンベ。</li> </ul>
--	--	--

**買う・買い足す**

- 家族の人数や好み、栄養バランスを考える。
- 使った分を買い足す。

**食べる・使う**

- 賞味期限が切れる前に消費する。
- 古いものから使う。

## 食中毒は予防が肝心です！

食中毒は、食べたものが原因で、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が出ることです。細菌やウイルス、寄生虫といった微生物のほか、自然毒、化学物質など、原因はさまざまです。年間を通して発生しています。食中毒の中には、人から人へ感染するものや、重症化して命に関わるものもありますので、日ごろから予防に努めましょう。



食中毒や感染症の予防には、しっかり手を洗うことが基本です！

### 食中毒予防の三原則…つけない・増やさない・やっつける

### ノロウイルス食中毒予防の四原則…持ち込まない・つけない・やっつける・ひろげない

ノロウイルスの場合は、食品中では増えないので「増やさない」は当てはまりませんが、人の体内で増殖し、人から人へ感染することから「持ち込まない」「ひろげない」ことが重要です。



<p><b>つけない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>せっけんを使って正しく手を洗う。</li> <li>清潔な調理器具を使う。</li> <li>野菜や果物は流水でよく洗う。</li> <li>おにぎりはラップを使って握る。</li> </ul>	<p><b>増やさない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>肉や魚、調理済みの食品は冷蔵庫に入れるなど、適切に保存する。</li> <li>カレーや煮物などは鍋のまま放置せず、小分けにして冷蔵・冷凍保存する。</li> <li>お弁当を持ち運ぶ際は、保冷剤や保冷バッグを使う。</li> </ul>	<p><b>やっつける</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で1分以上。</li> <li>ノロウイルスの死滅には85~90℃で90秒以上必要。</li> </ul>
<p><b>持ち込まない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>腹痛や下痢、嘔吐などの症状があるときは、食品を扱うことは控える。</li> </ul>	<p><b>ひろげない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>便や嘔吐物で汚れた床や物は、塩素系漂白剤で消毒する。</li> <li>処理する際は、マスクやビニール手袋を使い、二次感染を防ぐ。</li> </ul>	

### 食中毒の症状があるときは？

下痢や嘔吐をしたときは、水分をしっかりととりましょう。

自分の判断で薬を飲むのはやめ、早めに医療機関を受診しましょう。





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

	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	
こんだて	<p>さばゆずみそ煮</p> <p>からし菜炒め</p> <p>Ca強化ごはん 若竹汁</p>	<p>国産キャベツのメンチカツ</p> <p>白菜と豚肉の炒め</p> <p>Ca強化ごはん イタリアンスープ</p>	<p>油みそ</p> <p>筑前煮</p> <p>Ca強化ごはん アーサ汁</p>	<p>キャベツ入平つくね</p> <p>中華炒め</p> <p>Ca強化ごはん コーンスープ</p>	<p>魚の塩麹焼き</p> <p>ひじきの五目炒め</p> <p>Ca強化ごはん けんちん汁</p>	
あか	かつお節,わかめ,さばゆず味噌煮,ツナフレク,絹ごし豆腐	鶏肉,豚肉,国産キャベツのメンチカツ	かつお節,ツナフレク,ちくわ,鶏肉,アーサ,木綿豆腐	豚肉,キャベツ入平つくね	かつお節,さば,チキアギ,ひじき,豚肉	
き	調合油,精白米,カルシウム米,湿麩	調合油,精白米,カルシウム米	調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく	調合油,精白米,カルシウム米,クリームコーン,スイートコーン	里芋,調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく	
みどり	たけのこ,にんじん,ねぎ,もやし,からしな	キャベツ,たまねぎ,トマト,にら,にんじん,はくさい,もやし	だいこん,ごぼう,しいたけ,たけのこ,にんじん,絹ごし	きくらげ,たけのこ,たまねぎ,にんじん,ピーマン,三色ピーマン,白菜	ごぼう,にら,にんじん,もやし,だいこん	
こんだて	<p>9日</p> <p>赤魚の白みそソースがけ</p> <p>千切りイリチー</p> <p>玄米 シカムドウチ</p>	<p>10日</p> <p>かぼちゃとさつまいものコロケ</p> <p>ブロッコリー炒め</p> <p>麦ごはん 味噌汁</p>	<p>11日</p> <p>ドレッシング 発芽玄米入平つくね</p> <p>温サラダ</p> <p>Ca強化ごはん 豚肉と豆の煮込み</p>	<p>12日</p> <p>果物 (オレンジ)</p> <p>国産鶏肉のチキンカツ</p> <p>カレーピラフ ベジタブルスープ</p>	<p>13日</p> <p>ジャンボひじきしゅうまい</p> <p>マーボーヘチマ丼 ドレッシング</p> <p>Ca強化ごはん 中華風サラダ</p>	
あか	かつお節,赤魚,豚肉,白かまぼこ	無塩漬ベーコン,かつお節,豚肉	ちくわ,発芽玄米入り平つくね,豚肉,ひよこ豆,レッドキドニー豆	無塩漬ウインナーソーセージ,鶏肉,国産鶏肉のチキンカツ	とりささみちゃんく,水戻し大豆ミンチ,豚肉,木綿豆腐,ジャンボひじきしゅうまい	
き	調合油,カルシウム米,こんにゃく,ぶちっとモチ玄米,精白米	調合油,精白米,カルシウム米,こんにゃく,押し麦,油揚げ,かぼちゃとさつまいものコロケ	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	調合油,精白米,カルシウム米,ごま油,はるさめ	
みどり	だいこん,しいたけ,にんじん,ねぎ,千切り大根	エリンギ,しめじ,にら,にんじん,ブロッコリー,赤パプリカ	キャベツ,にんじん,もやし,小松菜	オレンジ,キャベツ,たまねぎ,にんじん,ピーマン	きゅうり,たまねぎ,にら,にんじん,へちま,もやし	
こんだて	<p>16日</p> <p>敬老の日</p>	<p>17日</p> <p>●ひじき入り厚焼きたまご</p> <p>十五夜デザート</p> <p>手作りふりかけ</p> <p>Ca強化ごはん 肉じゃが</p>	<p>18日</p> <p>春巻き</p> <p>回鍋肉</p> <p>Ca強化ごはん 中華スープ</p>	<p>19日</p> <p>チリコンカン</p> <p>ポイルウインナー</p> <p>コッペパン コンソメスープ</p>	<p>20日</p> <p>まぐろのやわらかカツ</p> <p>★人参シリシリ</p> <p>Ca強化ごはん みそ汁</p>	
あか	かつお節,しらす,糸かつお,豚肉,ひじき入り厚焼き玉子	かつお節,しらす,糸かつお,豚肉,ひじき入り厚焼き玉子	なると,鶏肉,豚肉,テンシン春巻	無塩漬ウインナーソーセージ,ミックスビーンズ,蒸し大豆,鶏肉,豚肉	かつお節,ツナフレク,まぐろのやわらかカツ,鶏卵	
き	精白米,カルシウム米,じゃがいも,こんにゃく,お月見みたらし団子,白ごま	精白米,カルシウム米,じゃがいも,こんにゃく,お月見みたらし団子,白ごま	調合油,精白米,カルシウム米,ごま油	調合油,コッペパン,じゃがいも	調合油,精白米,カルシウム米	
みどり	たまねぎ,にんじん,ゆかり,絹さや,青のり	たまねぎ,にんじん,ゆかり,絹さや,青のり	キャベツ,たまねぎ,にんじん,ピーマン,三色ピーマン,もやし,小松菜,長ねぎ	たまねぎ,トマト,にんじん,ピーマン	しめじ,たまねぎ,にら,にんじん,小松菜,長ねぎ	
こんだて	<p>23日</p> <p>振替休日</p>	<p>24日</p> <p>ホキ天玉揚げ</p> <p>ひき肉としらたきの炒め</p> <p>麦ごはん 大根の味噌汁</p>	<p>25日</p> <p>スライスチーズ</p> <p>すりおろしりんごゼリー</p> <p>タコライス</p> <p>Ca強化ごはん チキンスープ</p>	<p>26日</p> <p>体験学習</p>	<p>27日</p> <p>ポークカレー</p> <p>ハンバーグ</p> <p>Ca強化ごはん フルーツポンチ</p>	
あか		かつお節,豚肉,ホキ天玉揚げ 青さ入り,木綿豆腐	スライスチーズ,鶏肉,合ひき肉,大豆の華		うす味うさぎ型ハンバーグ,豚肉	
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,精白米,カルシウム米,すりおろしりんごゼリー		調合油,精白米,カルシウム米,じゃがいも,カクテルゼリー,ナタデココ	
みどり		だいこん,にんじん,小松菜,ねぎ	キャベツ,セロリ,たまねぎ,トマト,にんじん		たまねぎ,ナタデココ,にんじん,パインピーマン,みかん,黄桃	
こんだて	<p>30日</p> <p>前期終業式</p>	<p>1日</p> <p>朝ごはんを食べよう</p>			<p>2日</p> <p>とりすぎると...</p>	<p>3日</p> <p>とりにくい</p>
あか					<p>4日</p> <p>とりにくい</p>	
き						
みどり						

# 令和6年9月

# 献立表(アレルギー)

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 8品目	表示の推奨 20品目
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ クルミ	アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 サケ サバ 大豆 鶏肉 バナナ 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 豚肉 マツタケ

※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
2(月)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	さばゆずみそ煮	さばゆず味噌煮(さば、大豆)	
	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	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース
	若竹汁	たけのこ、にんじん、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、三温糖
3(火)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	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	
	白菜と豚肉の炒め	はくさい、豚肉、にんじん、もやし、にら、調合油	にんにく、シママース、こしょう、しょうゆ(小麦、大豆)、料理酒
	イタリアンスープ	鶏肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト、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
4(水)	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)、みりん、料理酒、三温糖、シママース
	油みそ	調合油、ツナフレーク	赤みそ(大豆)、三温糖、しょうが、料理酒、みりん
	アーサ汁	アーサ、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
5(木)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	キャベツ入平つくね	キャベツ入平つくね(鶏肉、豚肉)	
	中華炒め	ピーマン、三色ピーマン、白菜、豚肉、たけのこ、にんじん、きくらげ、調合油	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、料理酒、かたくり粉、三温糖
	コーンスープ	クリームコーン、スイートコーン、たまねぎ	シママース、チキンガラスープ(鶏肉)、かたくり粉、パセリ、三温糖
6(金)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	魚の塩麴焼き	さば	塩麴
	ひじきの五目炒め	豚肉、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)、みりん、三温糖、料理酒、シママース
	けんちん汁	豚肉、だいこん、里芋、にんじん、ごぼう、かつお節	しょうが、シママース、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、三温糖
9(月)	玄米	精白米、ふちっとモチ玄米、カルシウム米	
	赤魚の白みそソースがけ	赤魚	シママース、こしょう、料理酒、白みそ(大豆)、三温糖、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、かたくり粉
	千切りイリチー	千切り大根、にんじん、豚肉、かつお節、調合油	しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、みりん、シママース
	シカムドゥチ	こんにゃく、豚肉、だいこん、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
10(火)	麦ごはん	精白米、押し麦、カルシウム米	
	かぼちゃとさつまいものコロッケ	かぼちゃとさつまいものコロッケ(小麦、豚肉、大豆)、調合油	
	ブロッコリー炒め	ブロッコリー、無塩漬ベーコン(豚肉)、しめじ、エリンギ、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	豚肉、にんじん、こんにゃく、油揚げ(大豆)、にら、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
11(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、キャベツ、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)、デミグラスソース(小麦、鶏肉)、ウスターソース(りんご)、赤ワイン、にんにく、シママース、こしょう、パセリ、かたくり粉
12(木)	カレーピラフ	精白米、無塩漬ウインナーソーセージ(豚肉)、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、ピーマン	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、シママース
	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	
13(金)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	マーボーヘチマ丼	へちま、豆腐(大豆)、豚肉、水戻し大豆ミンチ(大豆)、たまねぎ、にら、調合油、ごま油(ごま)	しょうが、にんにく、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、赤みそ(大豆)、料理酒、かたくり粉、豆ばん醬、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆、魚介類)
	ジャンボひじきしゅうまい	ジャンボひじきしゅうまい(小麦、鶏肉、豚肉、大豆)	
	中華風サラダ	はるさめ、きゅうり、もやし、にんじん、とりささみチャンク(鶏肉)	韓国ナムルドレッシング(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉)
17(火)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	肉じゃが	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、にんじん、こんにゃく、絹さや、かつお節	しょうゆ(小麦、大豆)、料理酒、みりん、三温糖、シママース
	ひじき入り厚焼きたまご	ひじき入り厚焼き卵(鶏卵、小麦、大豆)	
	手作りふりかけ	ちりめん、青のり、白ごま、ゆかり、糸かつお	三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、シママース、料理酒
	十五夜デザート	お月見みたらし団子(大豆)(乳成分、くるみ、ごま)	
18(水)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	回鍋肉	豚肉、キャベツ、ピーマン、三色ピーマン、にんじん、もやし、長ねぎ、調合油	にんにく、豆ばん醬、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
	春巻き	テンシン春巻(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま)、調合油	
	中華スープ	鶏肉、たまねぎ、小松菜、なると、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
19(木)	コッペパン	コッペパン(小麦、大豆、乳)	
	ポイルウインナー	無塩漬ウインナーソーセージ(豚肉)	
	チリコンカン	蒸し大豆、ミックスピーンズ、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマト、調合油	ケチャップ、チリパウダー、トマトピューレ、にんにく、ウスターソース(りんご)、三温糖、シママース、かたく
	コンソメスープ	じゃがいも、鶏肉、にんじん	シママース、こしょう、チキンガラスープ(鶏肉)



20(金)	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)
	みそ汁	小松菜、しめじ、長ねぎ、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
24(火)	麦ごはん	精白米、押し麦、カルシウム米	
	ホキ天玉揚げ	ホキ天玉揚げ 青さ入り(小麦・大豆)、調合油	
	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、みりん、豆ばん醬
	大根の味噌汁	だいこん、豆腐(大豆)、ねぎ、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
25(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(粒状)、たまねぎ、にんじん、トマト、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、しょうが、にんにく、ウスターソース(りんご)、かたくり粉
	チキンスープ	鶏肉、たまねぎ、セロリー、調合油	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、チキンガラスープ(鶏肉)、三温糖
	すりおろしりんごゼリー	すりおろしりんごゼリー(りんご)	
27(金)	Ca強化ごはん	精白米、カルシウム米	
	ポークカレー	豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、調合油	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(りんご)、ガラスープスタンダード(鶏肉、豚肉、りんご)
	ハンバーグ	うす味うさぎ型ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)	
	フルーツポンチ	みかん、黄桃(もも)、パイン、カクテルゼリー(大豆、もも、りんご)、ナタデココ	ポッカレモン

# 食材産地一覧表

令和 6 年 9 月

※出荷状況、天候等により変更する場合があります。

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、他
		なめこ	長崎、他
鶏卵	沖縄	さといも	九州、他
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	三色ピーマン	中国
無塩漬ベーコン	沖縄	たけのこ	熊本、鹿児島、他
無塩漬ウィンナー	沖縄		
ポークランチョンミート	沖縄	絹さや	グアテマラ
		千切り大根	鹿児島
黄パプリカ	韓国、他	こんにゃく	沖縄
赤パプリカ	韓国、他	麩	アメリカ、カナダ
玉ねぎ	北海道、佐賀、他	わかめ	韓国
じゃがいも	鹿児島、沖縄、他	ひじき	韓国
にんじん	熊本、長崎、他	昆布	北海道
大根	沖縄、鹿児島、宮崎、他	もずく	沖縄
ほうれん草	九州、他	アーサ	沖縄
とうがん	沖縄、鹿児島、宮崎、他	椎茸	中国
ごぼう	青森、台湾、他	かつお節	鹿児島
からしな	沖縄、他	豆腐	沖縄
もやし	沖縄、九州、他	ミックスピーンズ	メキシコ、ニュージーランド、アメリカ
セロリー	沖縄、他	ひよこ豆	カナダ、他
白菜	鹿児島、長野、他	丸かまぼこ	沖縄、他
キャベツ	沖縄、九州、他	白かまぼこ	タイ、アメリカ
きゅうり	沖縄、九州、他	チキアギ	沖縄
グリーンピース	ニュージーランド	ちくわ	タイ
グリーンアスパラ	チリ、ペルー	なると	タイ、アメリカ
小松菜	沖縄、九州、他	赤魚	ノルウェー、アメリカ、他
スイートコーン	タイ	さば	ノルウェー、他
にら	高知、九州、他	ほき	ニュージーランド、他
ねぎ	沖縄、九州、他		
長ねぎ	大分、関東、他	オレンジ	アメリカ、オーストラリア
ピーマン	沖縄、九州、茨城、他	バナナ	フィリピン