

◎東京2020大会の選手村カジュアルダイニングにおける
国産食材等の活用実績

1. 食材

地域	産地	食材名	食材を活用して提供したメニュー名
北海道	北海道	メロン	フルーツ（メロン・りんご・桃）
		ほたて	お好み焼き（ほたて）、ほたてそうめん
		にんじん	南瓜と人参の煮物、鮭と野菜の味噌汁
		かぼちゃ	南瓜と人参の煮物
		生しいたけ	いかと野菜のかき揚げ、鮭と野菜の味噌汁
		とうもろこし	とうもろこしグリル
		たまねぎ	いかと野菜のかき揚げ
		じゃがいも	蒸し豚肉とじゃがバター
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（牛しぐれ煮）
		牛肉	おにぎり（牛しぐれ煮）
		秋ザケ	鮭フライ、鮭と野菜の味噌汁、鮭とレタス蒸し
東北	青森県	りんご	フルーツ（メロン・りんご・桃）、フルーツ盛り
		にんにく	トマトとにんにくのグリル
		ながいも	長芋のかき玉汁
		米	おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（鮭塩糰）
	岩手県	イカ	いかリングフライ
		サンマ	さんまフライ
		とうもろこし	とうもろこしと野菜のかき揚げ、とうもろこしグリル、おでん夏バージョン
		リーフレタス	ミックスサラダ
		にんじん	とうもろこしと野菜のかき揚げ、長芋のかき玉汁
		だいこん	鮭と野菜の味噌汁、けんちん汁、高野豆腐ときのこの煮物
		豚肉	お好み焼き（豚）
		米	白米

宮城県	きゅうり	ミックスサラダ	
	パプリカ	トマトとにんにくのグリル、ミックスサラダ	
	ミニトマト	ミックスサラダ	
	銀ザケ	銀鮭のグリル、おにぎり（鮭塩糰）	
	生しいたけ	とうもろこしと野菜のかき揚げ	
	米	白米	
秋田県	豚肉	お好み焼き（豚）、豚肉のグリル	
	長ねぎ	長芋のかき玉汁	
	米	おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（鮭塩糰）	
	小玉すいか	フルーツ盛り	
山形県	メロン	フルーツ盛り	
	なす	茄子煮浸しの蒟蒻そうめん	
	すいか	フルーツ盛り	
	牛肉	蒸し牛肉とだだ茶豆	
	えだまめ	蒸し牛肉とだだ茶豆	
福島県	かぼちゃ	南瓜と人参の煮物	
	きゅうり	ミックスサラダ	
	トマト	トマトとにんにくのグリル、トマトの煮浸し、おでん夏バージョン、鮭ザンギの国産はちみつレモンソース	
	ミディトマト	トマトとにんにくのグリル、トマトの煮浸し	
	もも	フルーツ盛り	
	たまねぎ	鮭と野菜の味噌汁	
	米	白米、おにぎり（のり佃煮）（鮭塩糰）（梅）	
関東	茨城県	れんこん	ミックスサラダ、けんちん汁、蒲鉾と野菜のかき揚げ
		なし	フルーツ盛り
	栃木県	なし	フルーツ盛り
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（茄子味噌）
		牛肉	蒸し牛肉と野菜
	群馬県	みつば	玉葱と三つ葉の味噌汁
		豚肉	豚肉のグリル
		こんにゃく麺	明日葉と蒟蒻そうめん、茄子煮浸しの蒟蒻そうめん
		きゅうり	ミックスサラダ

埼玉県	米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（茄子味噌）	
千葉県	ミニトマト	ミックスサラダ	
	マッシュルーム	蒸し牛肉と野菜	
	バターナッツ	南瓜と人参の煮物	
	なし	フルーツ盛り	
	長ねぎ	けんちん汁、明日葉と蒟蒻そうめん	
	すいか	フルーツ盛り	
	オクラ	蒸し牛肉と野菜	
東京都	メロン	フルーツ盛り	
	メダイ	めだいフライ	
	ミニトマト	ミックスサラダ	
	ぶどう	フルーツ盛り	
	豚肉	豚肉のグリル、けんちん汁、蒸し豚肉とじゃがバター、豚肉とわかめ蒸し	
	パッションフルーツ	フルーツ盛り	
	生のり佃煮	おにぎり（のり佃煮）	
	なす	おにぎり（茄子味噌）、おでん夏バージョン	
	トマト	ミックスサラダ	
	ソデイカ	いかと野菜のかき揚げ、お好み焼き（いか）	
	こまつな	小松菜のお浸し、けんちん汁	
	えだまめ	焼き枝豆	
	一味唐辛子	けんちん汁	
	あしたば	明日葉と蒟蒻そうめん	
神奈川県	なす	おにぎり（茄子味噌）、蒲鉾と野菜のかき揚げ	
	かまぼこ	蒲鉾と野菜のかき揚げ	
甲信越	新潟県	まいたけ	舞茸と春菊のかき揚げ
		なめこ	高野豆腐ときのこの煮物、なめこ冷やしうどん
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（えのき佃煮）
		エリンギ	えりんぎグリル
山梨県	ぶどう	フルーツ盛り	
	すもも	フルーツ盛り	
	しゅんぎく	舞茸と春菊のかき揚げ	

	長野県	レタス	鮭とレタス蒸し
		ぶなしめじ	白菜きのこ汁
		はくさい	白菜きのこ汁
		とまと	ミックスサラダ
		だし入り白みそ	白菜きのこ汁、鮭と野菜の味噌汁、玉葱と三つ葉の味噌汁
		高野豆腐	高野豆腐ときのこの煮物
		エリンギ	白菜きのこ汁
		えのきだけ	おにぎり（えのき佃煮）
北陸・東海	富山県	シロエビ	白海老と菜の花のかき揚げ
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（しらす甘露煮）
		えだまめ	焼き枝豆
	石川県	金糸うり	金糸瓜そうめん
		枝豆がんも	鶏がんも汁
	福井県	米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（しらす甘露煮）
	岐阜県	ほうれんそう	ほうれん草グリル
		トマト	トマトサラダ
		稚アユ	稚鮎の天ぷら
		だいこん	鶏がんも汁
		こまつな	小松菜のお浸し
		鶏肉	鶏がんも汁、白菜きのこ汁
		牛肉	和牛のグリル
		えだまめ	焼き枝豆
	静岡県	トマト	トマトサラダ
		オクラ	お好み焼き（しらすとオクラ）
	愛知県	ミニトマト	金糸瓜そうめん
		フリルレタス	トマトサラダ、ミックスサラダ
		ぶどう	フルーツ盛り
		釜上げシラス	お好み焼き（しらすとオクラ）、おにぎり（しらす甘露煮）
		いちじく	フルーツ盛り
	三重県	ワカメ	豚肉とわかめ蒸し
		なばな	白海老と菜の花のかき揚げ
		なし	フルーツ盛り
		豚肉	豚肉のグリル
		牛肉	和牛のグリル
		アオサのり	金糸瓜そうめん

近畿	滋賀県	みず菜	ミックスサラダ
		はくさい菜	白菜の豆乳煮
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（梅）
		小アユ	小鮎と玉葱のかき揚げ
		牛肉	蒸し牛肉と茄子蒸しみかんぽん酢
	京都府	本しめじ	本しめじグリル
		九条ねぎ	葉ねぎうどん
	大阪府	なす	蒸し牛肉と茄子蒸しみかんぽん酢
	兵庫県	たまねぎ	小鮎と玉葱のかき揚げ、玉葱と三つ葉の味噌汁
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（梅）
	奈良県	ブルーベリー	フルーツ盛り
	和歌山県	みかんポン酢	蒸し牛肉と茄子蒸しみかんぽん酢
		ブリ・ヒラマサ交雑種	鰯のフライ、鰯のグリル
		梅干し	おにぎり（梅）
	中国・四国	鳥取県	なし
米			白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（生姜佃煮）
島根県		ぶどう	フルーツ盛り
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（生姜佃煮）
岡山県		マッシュルーム	マッシュルームグリル
広島県		レモン	真鯛と白茄子のレモン蒸し
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（生姜佃煮）
		小イワシ	小鰯の梅煮
		アスパラガス	きびなごとアスパラの天ぷら、野菜のかき揚げ
山口県		トマト	トマトと葉ねぎ汁
徳島県		すだち	すだちそうめん
		白なす	真鯛と白茄子のレモン蒸し
		鶏肉	鶏竜田揚げ、トマトと葉ねぎ汁
香川県		葉ねぎ	トマトと葉ねぎ汁
		なし	フルーツ盛り
		そうめん	すだちそうめん、ほたてそうめん、金糸瓜そうめん、夏バテ防止アスリートそうめん

	愛媛県	マダイ	真鯛と白茄子のレモン蒸し
		河内晩柑	フルーツ盛り
	高知県	ゆずこしょう	すだちそうめん
		オクラ	オクラのグリル
しょうが		おにぎり（生姜佃煮）	
九州・沖縄	福岡県	キビナゴ	きびなごとアスパラの天ぷら
		ぶなじめじ	鶏とぶなしめじ蒸し
		鶏肉	鶏とぶなしめじ蒸し
	佐賀県	サラダ菜	ミックスサラダ
		焼のり	おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（鰯甘露煮）、おにぎり（牛しぐれ煮）、おにぎり（鮭塩糍）、おにぎり（茄子味噌）、おにぎり（えのき佃煮）、おにぎり（しらす甘露煮）、おにぎり（梅）、おにぎり（生姜佃煮）
	米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（鰯甘露煮）	
	長崎県	長なす	野菜のかき揚げ
	熊本県	れんこん	蓮根と南瓜のグリル
		みかん	フルーツ盛り
		トマトピューレ	冷やしラーメントマト風味
		グレープフルーツ	フルーツ盛り
	大分県	パプリカ	豚肉とパプリカのかぼす漬
		トマト	冷やしラーメントマト風味
		かぼす	豚肉とパプリカのかぼす漬
	宮崎県	ブリ	おにぎり（鰯甘露煮）
		生しいたけ	野菜のかき揚げ
		牛肉	和牛のグリル
		カットケール	冷やしラーメントマト風味、もずくとケール汁
	鹿児島県	豚肉	豚肉とパプリカのかぼす漬
		米	白米、おにぎり（のり佃煮）、おにぎり（鰯甘露煮）
牛肉		和牛のグリル	
ブリ		おにぎり（鰯甘露煮）	
かぼちゃ		蓮根と南瓜のグリル	
オクラ		オクラのグリル	
沖縄県	乾燥もずく	もずくとケール汁	

2. その他

産地	品目名	備考
新潟県燕市	金属製カトラリー	スプーン、フォーク、ナイフ

◎東京2020大会の選手村メインダイニングホール、クラブ&ゴー、スタッフダイニングにおける国産食材等の活用実績

1. 食材

産地	食材名
北海道	赤たまねぎ
	かぼちゃ
	じゃがいも
	セロリ
	黄パプリカ
	赤パプリカ
	たまねぎ
	にんじん
	だいこん
	すいか
	鶏肉
	秋ザケ
	青森県
鶏肉	
岩手県	米（炊飯米）
秋田県	豚肉
山形県	ミニトマト
	メロン
	すいか
福島県	米（炊飯米）
	きゅうり
	トマト
茨城県	米（炊飯米）
	さつまいも
	なす
	みず菜
	紫キャベツ
	スイートバジル
	ルッコラ
	ローズマリー
栃木県	緑豆もやし
群馬県	キャベツ
	チンゲンサイ

埼玉県	長ねぎ
千葉県	ブラウンマッシュルーム
	すいか
	スズキ
東京都	青とうがらし
神奈川県	にら
山梨県	パクチー
	すもも
長野県	エリンギ
	まいたけ
	ズッキーニ
	ぶなしめじ
	グリーンリーフ
	サニーレタス
	ロメインレタス
	レタス
	ケール
	紫キャベツ
	はくさい
	ブルーベリー
	岐阜県
静岡県	ケール
愛知県	フリルレタス
三重県	生しいたけ
	ケール
兵庫県	米（炊飯米）
	たまねぎ
和歌山県	マダイ
高知県	みょうが
	青とうがらし
福岡県	青ねぎ
長崎県	ミニトマト
熊本県	みかん
宮崎県	ピーマン
鹿児島県	鶏肉

2. その他

産地	品目名
新潟県 燕市	金属製カトラリー（スプーン、 フォーク、ナイフ）

◎東京2020大会の選手村に食材を供給いただいた学校・食材名

学校名	都道府県名	食材名
北海道大野農業高等学校	北海道	米
北海道岩見沢農業高等学校	北海道	米
北海道旭川農業高等学校	北海道	米
北海道士幌高等学校	北海道	じゃがいも
青森県立五所川原農林高等学校	青森県	米、りんご
秋田県立秋田北鷹高等学校	秋田県	米
秋田県立増田高等学校	秋田県	米
山形県立農林大学校	山形県	米
宮城県加美農業高等学校	宮城県	米
福島県立福島明成高等学校	福島県	米、もも
福島県立岩瀬農業高等学校	福島県	米
福島県立耶麻農業高等学校	福島県	米
福島県立会津農林高等学校	福島県	米
福島県立磐城農業高等学校	福島県	米
福島県立相馬農業高等学校	福島県	米、トマト
福島県立白河実業高校	福島県	米
福島県立農業短期大学校	福島県	米
福島県立修明高等学校	福島県	ミディトマト
福島県立安達東高等学校	福島県	たまねぎ
国立大学法人宇都宮大学(農学部附属農場)	栃木県	米
群馬県立勢多農林高校	群馬県	きゅうり
埼玉県立杉戸農業高等学校	埼玉県	米
埼玉県立川越総合高等学校	埼玉県	米
埼玉県立羽生実業高等学校	埼玉県	米
東京都立農産高等学校	東京都	トマト
東京都立園芸高等学校	東京都	トマト
東京都立大島高等学校	東京都	トマト
東京都立八丈高等学校	東京都	トマト
東京都立農芸高等学校	東京都	トマト
東京都立農業高等学校	東京都	トマト
東京都立三宅高等学校	東京都	なす
東京都立瑞穂農芸高等学校	東京都	メロン
新潟県農業大学校	新潟県	米
岐阜県立岐阜農林高等学校	岐阜県	米
岐阜県立大垣養老高等学校	岐阜県	米
岐阜県立郡上高等学校	岐阜県	米
長野県富士見高等学校	長野県	中玉トマト
三重県立明野高等学校	三重県	米、豚肉
三重県立相可高等学校	三重県	牛肉
三重県立伊賀白鳳高等学校	三重県	なし

三重県立久居農林高校	三重県	なし
鳥取県立農業大学校	鳥取県	なし
島根県立農林大学校	島根県	シャインマスカット
徳島県立城西高等学校	徳島県	米
徳島県立城西高等学校神山校	徳島県	すだち
香川県立笠田高等学校	香川県	なし
愛媛県立伊予農業高等学校	愛媛県	米
愛媛県立南宇和高等学校	愛媛県	河内晩柑
高知県立高知農業高等学校	高知県	米
大分県立久住高原農業高等学校	大分県	トマト
宮崎県立高鍋農業高校	宮崎県	米
国立大学法人宮崎大学	宮崎県	牛肉

※各ダイニングの食材リストに掲載された食材のうち、学校等からの供給分を掲載したものです。