

見て感じる♡食べてみよう! ~給食で使われる益田産の食材を紹介しよ~

「地元で作られたものを地元で消費する」ことを「地産地消」といいます。益田市の学校給食でも「地産地消」の考え方を大切に、できるだけ益田産の食材を給食に取り入れるように努力、工夫をしています。

<地産地消のよいところ>

- * 生産者が身近なので、安心して食べることができる。
- * おいしい旬の食材を食べることができる。
- * 新鮮で栄養満点のうちに食べることができる。
- * 地元の恵みや良さを知ることができ、故郷への理解と愛着が深まる。
- * 食材を運ぶ距離が短いので、排気ガスの排出量を抑えることができ、環境に優しい。
- * 地元の経済が活性化する。

地元で作られた食材を食べると、
よいことがたくさんあります。😊!!

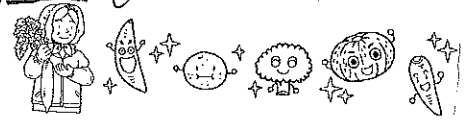
<給食で使われる益田産の食材>



米 100%益田産コシヒカリの一等米を使用しています。

野菜類 毎月、献立を立てる月に、その月の益田産野菜を青果市場に聞き、たくさん取り入れるようにしています。(1月の益田産野菜は表面で紹介しています。)

果物 益田市の特産品でもあるメロン、ぶどうは100%益田産のものを使用しています。



卵 益田市にある村上養鶏場にて育てられた鶏が産んだ新鮮な卵を使用しています。

エリンギ 給食にはエリンギがよく登場します。益田市にあるきのこハウスさんで作られたエリンギを毎月使用しています。

一次加工

冷凍カットトマト
旬を過ぎても、益田産のトマトを使ったミネストローネ等を作ることができます。

干し椎茸
美郷町で育った椎茸です。旨味と風味がぎゅーと言っています。

切干大根
年間200kg程度使用します。