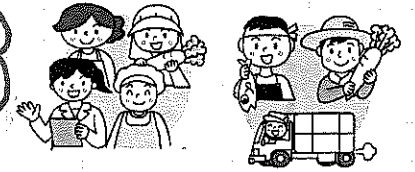


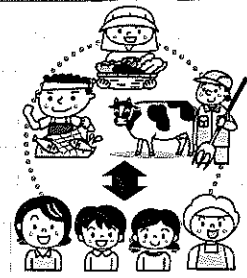
見て・感じて・食べてみよう! ~ 給食で使われる益田産の食材を紹介します。~



給食では「地産地消」に取り組み、たくさんの益田産の食材を使っています。特に野菜や果物は、収穫してすぐ使えるように青果市場に相談し、献立内容を考えています。また、野菜の種類によっては、たくさん収穫される時期に加工して保存しておき、1年間を通して食べられるような取り組みをして、みなさんに、ふるさと益田の食材を少しでも多く味わってほしいと努力しています。

「地産地消」とは?

地域で作られた産物を、その地域で消費すること。

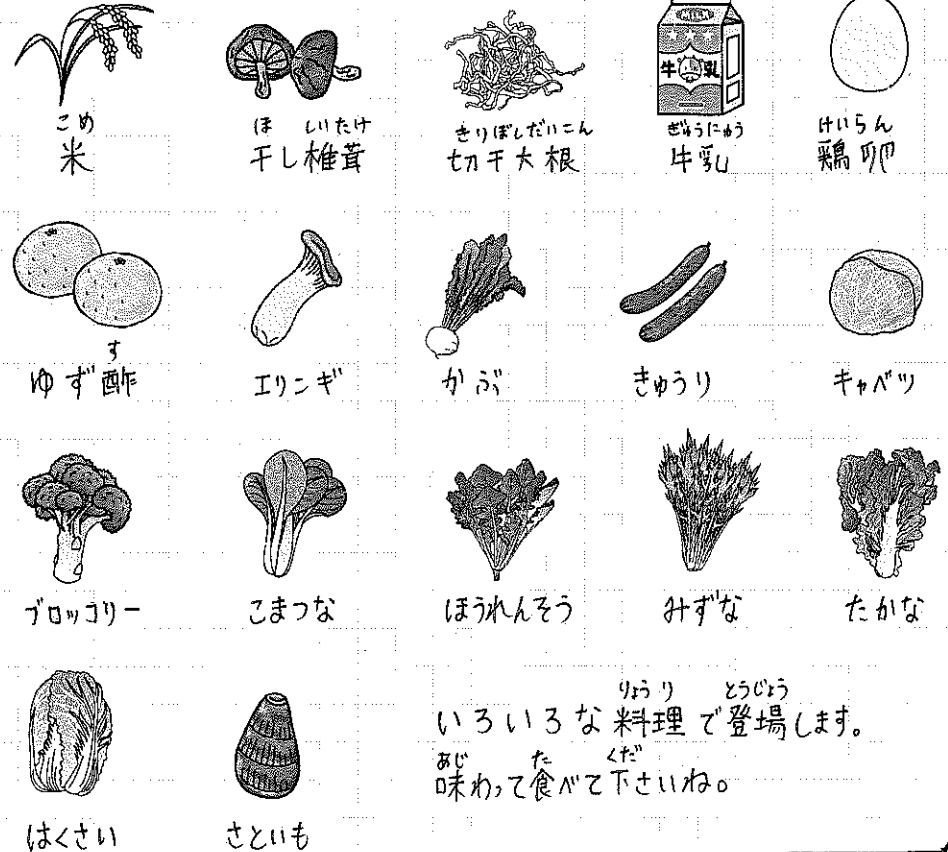


1年間を通じて給食に登場する益田産の食材

- 米: 100% 益田産のコシヒカリの一等米を使用しています。
- 鶏卵: 益田市にある村上養鶏場で育てられた鶏が産んだ新鮮な卵です。
- エリンギ: 益田市にあるきのこハウスで作られています。
- 干し椎茸: 美都町で育った椎茸です。うま味と風味がぎゅっと詰まっています。

その他、切り干し大根や冷凍かトマト、ゆず酢、牛乳も!

11月の給食に登場する益田産の食材



いろいろな料理で登場します。味わって食べて下さいね。