

【5月16日から6月15日までに使用した主な給食食材の産地】
 学校給食で使用した主な食材の産地をお知らせします。

野菜・きのこ・豆・果物類

品名	産地
えのきたけ	福岡
エリンギ	益田
グリーンピース	益田
キャベツ	益田、宮崎、熊本
きゅうり	益田、鹿児島、山口
ごぼう	茨城
小松菜	益田、広島、山口他
じゃがいも	長崎
たまねぎ	益田
チンゲン菜	福岡
にんじん	熊本、長崎、宮崎他
ねぎ	福岡
バナナ	フィリピン
ピーマン	宮崎
ぶなしめじ	福岡
パプリカ	益田
もやし	広島
(冷)いんげん	タイ
(冷)カットマト	益田
(冷)グリーンピース	ニュージーランド
(冷)ブロッコリー	エクアドル

海藻類

品名	産地
海藻サラダ	昆布、荳わかめ:韓国
カットワカメ	日本
すき昆布	昆布:岩手
長ひじき	ひじき:韓国
もみのり	乾のり:九州産、瀬戸内海産
らくらく昆布	昆布:韓国

肉類(冷凍含む)

品名	産地
牛肉	島根
鶏肉	山口、宮崎、鹿児島
豚肉	北海道
(冷)鶏肉モモ切身	島根
(冷)豚肉モモスライス	日本

魚介類(冷凍、レトルト含む)

品名	産地
いか耳短冊	するめいか:鳥取
おもえび	インド洋
近海あじ	鳥取
サケ切身	北海道
サバ切身	ノルウェー
サバ切身塩水漬	長崎、佐賀他
さわら切身	鳥取、島根
さんま	長崎、佐賀他
開きイワシ	鳥取
生干しカレイ	島根
真あじ	浜田

加工品

品名	産地
うす切りかまぼこ	魚肉:ベーリング海
枝豆と豆腐のメンチカツ	玉葱、鶏肉:日本
おわらふ	小麦粉:アメリカ、カナダ
かつおフライ	かつお:静岡、鹿児島他
カットベーコン	豚バラ肉:カナダ他
切干大根	益田
クッキングアーモンド	アメリカ
クラスメイト	チーズ:オセアニア、日本他
こうや豆腐	大豆:カナダ、アメリカ
さつまあげ	魚肉:島根、鳥取他
さばゴマ味噌煮	さば:青森、九州他
さんまみぞれ煮	さんま:青森、岩手他
スクール糸かまぼこ	たら:アメリカ
たけのこ水煮	島根
チキンささみ水煮	鶏ささみ肉:国産
チキンハム	鶏肉:日本
豆腐ハンバーグ	肉、豆腐:日本
鶏と根菜の平つくね	玉葱、蓮根、鶏肉:日本
ナタデココ	タイ
白菜キムチ	白菜:日本
ひきわり納豆	大豆:日本
フルーツパック	パインアップル:タイ
干しいたけ	美都
ほたて貝柱水煮フレーク	ほたて貝柱:日本
みかん缶詰	みかん:日本
蒸し大豆	大豆:北海道

穀類

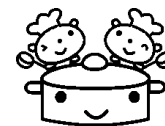
品名	産地
精米	益田

【食物アレルギーを有する児童生徒の保護者様へ】

調理や食器の洗浄において「コンタミネーション(※)」を避ける事はできません。
 (※コンタミネーションとは、食品を製造・調理する際に、原材料には使用していないにもかかわらず、アレルギーを引き起こす原因物質が意図せず混入してしまうことをいいます。)
 食物アレルギーのことで給食に不安を感じたら、学校を通じて調理場にご相談ください。



給食メニュー紹介



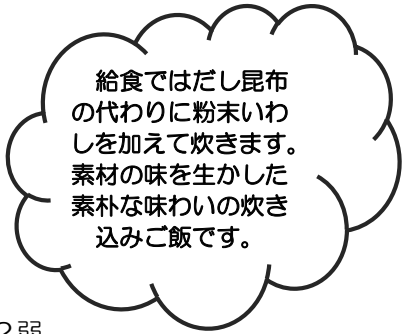
給食だより

7月の献立から、17日(火)の「骨太献立」に登場する「大豆とひじきのごはん」を紹介します。大豆とひじきは栄養価が高く、積極的に食べてほしい食材です。「畑の肉」と言われる大豆ですが、タンパク質だけでなく、成長期に欠かせないカルシウムもたくさん含まれています。ぜひご家庭でも試してみてくださいはいかがでしょうか。

【大豆とひじきのごはん】

材料(2合分)

- ・米 …… 450g
- ・大豆水煮 …… 38g
- ・芽ひじき …… 2.3g
- ・濃口しょうゆ …… 大さじ1
- ・みりん …… 小さじ1強
- ・料理酒 …… 小さじ1強
- ・食塩 …… 小さじ1/2弱
- ・だし用昆布 …… 5cm角1枚



給食ではだし昆布の代わりに粉末いわしを加えて炊きます。素材の味を生かした素朴な味わいの炊き込みご飯です。

☆ 作り方 ☆

- ①米を洗う。
- ②芽ひじきは戻し、さっと洗う。
- ③米に調味料を加え、2合の目盛りまで水を調整して入れる。
- ④大豆水煮、②の芽ひじきを加えて軽く混ぜ、だし昆布を加えて炊飯する。
- ⑤炊き上がったら昆布を取り出し、全体を混ぜる。



もうすぐ
なつやすみ



7月においしい海の生き物

- ・イカ
 - ・アユ
 - ・イワシ
 - ・サザエ など
- イカは、刺身、煮物、焼き物、揚げ物、酢のものなど、用途が幅広く、素材そのものの味が楽しめます。

