見て👀 感じて💗 食べてみよう！！～地元の食べ物を紹介します～

今回紹介するのは、益田の食材weekに登場する地元の食べ物です♪



益田のおいしい食材マップ

益田翔陽高校 ～米(きぬむすめ)～

益田翔陽高校と益田市農林水産課が連携し、今年度は戸田小学校と吉田南小学校の児童が田植え・稲刈り体験に参加した“翔陽米ごはん”が17日(火)、18日(水)に登場します。普段の給食には、100%益田市産のコシヒカリ一等米を使ったごはんを提供しています。



田植え
5月22日



稲刈り
10月1日



交流給食会
11月18日

有限会社真砂豆腐 ～豆腐・おから・厚あげ～

益田市波田町で、どこかなつかしい味のする、こだわり豆腐を作っておられます。今回は食材weekに合わせて、益田産の大豆を使った豆腐や厚あげを作っていただきました。18日(水)、20日(金)に登場します。

株式会社萩の会 ～ブルーベリージャム～

益田市匹見町で甘く実ったブルーベリーを収穫し、ジャム加工・販売をされています。発注が入ると一つ一つすべて手作業で製造されています。今年度も学校給食用に作っていただきました、19日(木)に登場します。

茸屋寺ヶ溢 ～乾ししいたけ～

益田市美都町で、学校給食のためだけの特別な6mmスライスの“乾ししいたけ”を作ってくださっています。しいたけは3月と11月の年に2回、収穫の最盛期を迎えます。17日(火)、19日(木)に登場します。

株式会社みと ～ゆず酢～

益田市美都町で11月から12月にかけて採れたゆずを搾って、衛生管理を一番に考えた安心・安全なゆず酢を製造されています。20日(金)に登場します。