

【2月16日から3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
きゃべつ	益田、宮崎
きゅうり	鹿児島
ブロッコリー	益田
こまつな	益田
ほうれんそう	益田
はくさい	益田
ちんげんさい	益田
ピーマン	鹿児島
みずな	益田
しゅんぎく	益田
パセリ	福岡
ねぎ	益田
にら	高知
しょうが	高知
だいこん	益田、長崎
たまねぎ	北海道
にんじん	益田
じゃがいも	鹿児島
さつまいも	益田
ごぼう	青森、熊本
もやし	広島、岡山
えのきたけ	宮崎
(冷)きぬさや	グアテマラ
(冷)クリームコーン	北海道
(冷)コーン	タイ
(冷)菜の花	長崎、鹿児島
(冷)焼き芋	浜田
いちご	益田

海藻類

品名	産地
わかめ	韓国
もずく	沖縄

肉類(冷凍含む)

品名	産地
牛肉	益田
(冷)合挽き肉	島根
(冷)豚肉	島根
(冷)鶏肉	日本

魚介類(冷凍、レトルト含む)

品名	産地
ほき切身	ニュージーランド
いわし小口切	鳥取、長崎

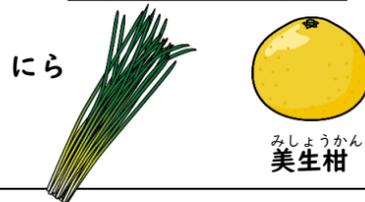
穀類

品名	産地
精米	美都

卵

品名	産地
鶏卵	益田
いりたまご	鶏卵：島根
うずら卵	愛知、静岡

4月においしい食べ物



加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
乾燥だいこん	益田
乾燥きくらげ	益田
こんにゃく	益田
水煮 れんこん	茨城
ゆず果汁	益田
梅漬け	益田
水煮 だいず	大豆：益田
蒸しだいず	大豆：北海道
木綿豆腐	大豆：カナダ
焼き豆腐	大豆：カナダ、アメリカ
油揚げ	大豆：カナダ
さばのみそ煮	さば：宮城、青森、岩手、千葉
さば生姜みりん漬け	さば：日本
ツナ	中西部太平洋
ちくわ	たい、あじ他：島根、鳥取他
かまぼこ	たら：アメリカ他
チキンハム	鶏肉：日本
ベーコン	豚バラ肉：スペイン
春巻	キャベツ、玉葱、人参、豚肉他：日本
ポーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
ビーフコロッケ	じゃがいも：北海道 牛肉：島根 他
(冷)ロールパン	小麦粉：カナダ、アメリカ
フルーツパック パイン	フィリピン、タイ
フルーツパック もも	南アフリカ
(冷)焼き芋	浜田
わさび漬け	益田
いちごクレープ	大豆：日本 いちご：アメリカ他
いちご大福	いちご：美都

【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

【春野菜の塩炒め】

～春の訪れを感じる新メニュー～



【材料(4人分)】

- ・スナップえんどう 80グラム・・・すじを取り、大きければ切る
- ・キャベツ 80グラム・・・ざく切り
- ・たけのこ 50グラム・・・生の場合はあく抜きをし、5mm幅にスライス
- ・ベーコン 60グラム
- ・ごま油 適量
- ・塩 ひとつまみ
- ・中華スープ 小さじ
- ・黒こしょう 少々
- ・片栗粉 小さじ1・・・適量の水で溶く

【下ごしらえ】

A

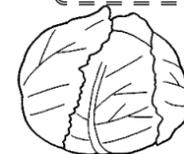
シンプルな味付けにすることで、春野菜の甘みを引き立てることができます。

※分量はお好みで加減してください

☆ 作り方 ☆

- ① 材料は下ごしらえをしておく。
- ② フライパンにごま油をひいて熱し、ベーコン、キャベツ、スナップえんどう、たけのこの順に加えて炒める。
- ③ 野菜に火が通ったら、Aを加えて調味する。
- ④ 水溶き片栗粉を回し入れ、まとめる。

キャベツ



～4月においしい益田の旬の食べ物～

キャベツは土の上に丸く育ちます。これは、葉が何枚も重なり合って玉になったもので、ひとつのキャベツでだいたい40枚から50枚ぐらい重なっているそうです。春のキャベツは葉の枚数は少なめですが、巻き方がふわっとやわらかく、食感も軽やかです。ぜひおうちでは、サラダなどで生のキャベツの食感を楽しんでみてください。

