### 【10月16日から11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 名 産

山 石	座 地	
根わさび	益田	
きゃべつ	益田、熊本、大分、愛知	
きゅうり とまと	山口	
とまと	益田	
ピーマン	益田	
ケール こまつな	益田	
こまつな	益田	
ほうれんそう	益田	
ほうれんそう はくさい	白菜、長野	
ぱせり	長野	
にら	益田	
ねぎ	益田、福岡	
ブロッコリー	益田	
しょうが	高知	
かぼちゃ	益田	
にんにく だいこん	益田	
だいこん	益田、山口	
たまねぎ	益田、北海道	
にんじん	益田、北海道	
ごぼう	青森、宮崎	
じゃがいも	益田、山口 益田、北海道 益田、北海道 青森、宮崎 益田、北海道	
さつまいも		
さといも	益田	
もやし まいたけ	広島	
まいたけ	益田	
エリンギ えのきたけ	福岡	
	宮崎	
ぶなしめじ	福岡	
(冷)とまと	益田	
(冷)ピーマン	長崎、熊本、宮崎、大分、鹿児島	
(冷)ブロッコリー	エクアドル	
(冷)カリフラワー	メキシコ	
(冷)コーン (冷) ごぼう りんご アールスメロ	タイ	
(冷) ごぼう	九州	
りんご	青森	
アールスメロ	益田	
西条柿	益田	

ഗ

の

洗ら

11

で

風か

邪よ

予ぼ

防

#### 海藻類

品名	産地
ひじき	韓国
焼きのり	九州、瀬戸内海他
わかめ	韓国
もみのり	九州、瀬戸内海他

#### 肉類 (冷凍含む)

14791 ( 1411 - 1		
品名	産地	
(冷)牛肉	日本、オーストラリア	
(冷)豚肉	島根	
(冷)鶏肉	日本	
(冷)いのしし肉	益田	

#### 角介類 (冷凍 レトルト会む)

M / /A (14 //K)	
品 名	産 地
あじ切身	ニュージーランド
さけ切身	北海道
さごし切身	韓国
いわし角切	鳥取、長崎

#### 穀類

品	名	産	地
精米		美	都

#### 屷

品	名	産	地
鶏卵		益	田
いりたまご		鶏卵	:島根
錦糸卵		鶏卵	:島根

#### 加工品

品名	産 地
乾燥しいたけ	益田
乾燥だいこん	益田
梅漬け	益田
こんにゃく	山口
水煮 れんこん	茨城
水煮 なめこ	新潟
ゆず果汁	益田
きな粉	大豆:益田
木綿豆腐	大豆:カナダ
厚揚げ	大豆:カナダ
油揚げ	大豆:カナダ
納豆	大豆:日本
かまぼこ	たら:アメリカ
ちくわ	たい、あじ他:島根、鳥取他
ツナ	中西部太平洋
あじの香味フライ	あじ:島根
子持ししゃもフライ	ししゃも:アイスランド他
チキンハム	鶏肉:日本
ポークウィンナー	豚肉 :千葉他
ベーコン	豚ばら肉:スペイン他
豚肉コロッケ	馬鈴薯、玉葱、豚肉:北海道他
	くり、さつまいも:日本他
やわらかトンカツ	豚肉:カナダ、アメリカ
豚と鶏のハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱:日本
根菜入りつくね	ごぼう:茨城 人参:長崎 他
マカロニ	小麦粉:カナダ、アメリカ
(冷) こっぺぱん	小麦粉:カナダ、アメリカ
(冷)うどん	小麦粉:日本









ほうれんそう

### 【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

### 【塩フライドチキン】

~いつものからあげを ちょっぴりアレンジ~



#### 【材料(4人分)】

・鶏むね肉orもも肉 60グラム×4枚

・塩

少々

1.5グラム

・黒こしょう ・赤ワイン

小さじ2 2~3cm ・にんにくチューブ

適量

適量

・レモン果汁

小さじ1/2 ・コンソメ(お好みで) 小さじ1/2

・片栗粉

・揚げ油

※分量はお好みで 加減してください

給食でも大人気のからあ げを、塩味で洋風に仕上 げたレシピです。

### ☆ 作り方 ☆

- ① ポリ袋に鶏肉とAを入れ、よくもみこむ。時間があれば30分ほど置いておく。
- ② ①に片栗粉をまぶす。
- ③ 揚げ油を熱し、②を入れてカラっと揚げる。

# ✧きれい✧に見えても実は…… ②;◎¸◎;◎;△¸



わたしたちの手はいろいろなものに触れるので、 ほこりなどのほかに舗着やウイルスなどがついてい ます。薊蘭などは見えないので、汚れていないよう

# ~12月においしい益田の旬の食べ物

ブロッコリーは、「野菜の王様」と呼ばれるほど栄養満点の野 菜です。

セ素ゼホ ぴょうき ょぼう
様々な病気を予防する効果のあるビタミンCやビタミンEとい う栄養素を多く含んでいます。これらのビタミンには、体の免疫 ット< たか 力を高める働きがあります。風邪やインフルエンザ、コロナウイ ルスなどの予防のためにもぜひ食べてほしい野菜です。













ツ