

【12月16日から1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
キャベツ	益田
ほうれん草	益田
小松菜	益田、福岡
パセリ	益田
きゅうり	益田、宮崎
かぼちゃ	益田
白菜	益田
ブロッコリー	益田
チンゲンサイ	益田
パセリ	福岡
もやし	岡山
ねぎ	益田
しょうが	長崎
にんにく	益田
さといも	益田
かぶ	益田
ごぼう	熊本
人参	益田
玉葱	北海道
じゃがいも	北海道、長崎
大根	益田
さつまいも	益田
エリンギ	益田
しめじ	福岡
えのき	大分
リンゴ	青森
バナナ	フィリピン
冷凍トマト	益田
冷凍コーン	タイ
冷凍ブロッコリー	グアテマラ
冷凍カリフラワー	メキシコ
冷凍枝豆	タイ
白いんげん豆	北海道
みかん缶	スペイン

海藻類

品名	産地
わかめ	日本

肉類(冷凍含む)

品名	産地
豚肉	島根
鶏肉	島根、国産

魚介類(冷凍、レトルト含む)

秋鮭切身	北海道
むきえび	インド洋
さごし切身	サワラ:島根、鳥取

卵

鶏卵	益田
錦糸卵	鶏卵:島根
いりたまご	鶏卵:島根

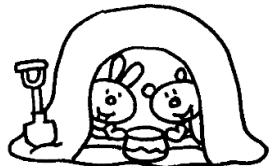
穀類

品名	産地
精米	美都
給食パン	小麦:カナダ、アメリカ
冷凍内装うどん	小麦:北海道
米粉	うるち米:島根
マカロニ	小麦:カナダ、アメリカ

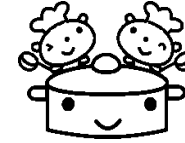
加工品

品名	産地
ゆず酢	ゆず:益田
干しいたけ	益田
干切大根	宮崎
厚揚げ	大豆:アメリカ
油揚げ	大豆:アメリカ
木綿豆腐	大豆:アメリカ
大豆水煮	大豆:北海道
味噌	大豆:アメリカ
糸かまぼこ	魚肉:アメリカ他
うす切りかまぼこ	すけそうだら:ベーリング海
エビフライ	エビ:インド、インドネシア
甘鯛ボール	甘鯛:日本
さば塩糍味噌漬	サバ:ノルウェー
ハマチみりん干	ハマチ:鳥取
まぐろ缶	きはだまぐろ:中西部太平洋等
ミックスチーズ	生乳、食塩:ニュージーランド等
星型チーズ	生乳、食塩:ニュージーランド等
チキンハム	鶏肉:日本
国産大豆の豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、豚肉:日本
鶏と根菜の平つくね	玉葱、ごぼう、鶏肉:日本
れんこん:茨城、里芋:宮崎他	
里芋れんこん鶏つくね	玉葱、鶏肉:日本
れんこん:茨城、里芋:宮崎他	
ベーコン	豚バラ肉:カナダ、デンマーク
するりん白花	白花豆:北海道
白菜キムチ	白菜、玉葱、人参:日本

【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

2月の献立の中から「じゃが芋のミートソース焼き」を紹介します。
 ほくほくのじゃがいもとミートソースが相性ぴったりです。

【じゃが芋のミートソース焼き】

材料(小学校中学年:4人分)

- マカロニ・・・16g
- じゃがいも・・・160g(大きめ1個)
- 豚肉(ミンチ)・・・80g
- 玉ねぎ・・・80g(中くらい半分)
- ケチャップ・・・32g(大きじ1と1/2)
- ウスターソース・・・5g(小さじ1)
- 塩、こしょう・・・少々
- とろけるチーズ・・・32g

マカロニがなければ、じゃが芋を増やして作る
 事もできます。
 給食では、カップに盛り付けていますが、耐熱
 容器に入れて作ることもできます。

☆ 作り方 ☆

- ①マカロニは、ゆでておく。
- ②じゃがいもは、いちょう切り、玉ねぎはスライスする。
- ③フライパンに、油(分量外)を入れて、豚肉を炒める。玉ねぎ、じゃが芋を入れてさらに炒める。
 (あらかじめじゃが芋をレンジにかけて柔らかくしておくとう簡単です。)
- ④マカロニを入れて、ケチャップとウスターソースを入れてからませて、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤カップに盛り付けて、チーズを上からかける。
- ⑥トースターに入れて、チーズが溶けて、おいしそうになれば完成です。
 (または、200℃に予熱したオーブンで10分ほど焼く。)