

【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

品名	産地
キャベツ	益田
ほうれん草	益田
小松菜	益田、福岡
ピーマン	益田
きゅうり	益田
なす	益田
かぼちゃ	益田
白菜	益田
ブロッコリー	島根
チンゲンサイ	福岡
セロリー	長野
もやし	岡山
ねぎ	益田、福岡
しょうが	益田
にんにく	益田
さといも	益田
ごぼう	益田
人参	益田、北海道、千葉
玉葱	益田、北海道
じゃがいも	益田、北海道
大根	益田
さつまいも	益田
かぶ	益田
エリンギ	益田
しいたけ	島根
しめじ	益田
えのき	大分
アールスメロン	益田
リンゴ	青森
冷凍コーン	タイ
冷凍インゲン	タイ
冷凍カリフラワー	メキシコ
冷凍ブロッコリー	長崎、熊本、福岡
冷凍なめこ	長野

海藻類

品名	産地
わかめ	国産
らくらく昆布	韓国
焼きのり	九州、瀬戸内

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)

品名	産地
アジレス	鳥取
真あじ	島根
むきえび	インド洋
まだら切身	鳥取
たらすり身	ロシア
塩サバ切身	ノルウェー
秋鮭切身	北海道
たらこ	アラスカ

卵

品名	産地
卵	益田
錦糸卵	鶏卵:島根

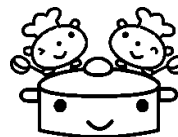
穀類

品名	産地
精米	美都
冷凍ナン	小麦粉:カナダ、アメリカ
米粉	島根

加工品

品名	産地
干しいたけ	益田
干切大根	益田、青森
大根おろし	山形、青森
れんこん水煮	茨城
トマト缶(ダイス)	イタリア
蒸し大豆	北海道
厚揚げ	大豆:アメリカ
豆腐	大豆:アメリカ
おから	大豆:アメリカ
味噌	大豆:アメリカ
かつお節	静岡、鹿児島
出雲のおいしいちくわ	鯛、鰯:島根他
かまぼこ	鯛、鰯:島根他
さつまあげ	魚肉:島根他
本むらさきイカ	イカ:青森
ベーコン	カナダ、デンマーク
クッキングアーモンド	アメリカ
ミックスチーズ	ニュージーランド等
緑の野菜のカボチャコロッケ	かぼちゃ、豚肉 ほうれん草:日本
角切チーズ	ニュージーランド等
チーズ	国産、オセアニア
チキンささみ	鶏肉:国産
チキンウインナー	鶏肉:国産
チキンハム	鶏肉:国産
ポーク&チキンミートボール	豚肉、鶏肉、玉葱:国産
レバー	鶏肝:国産
鶏つくね	鶏肉、玉葱:国産
おやき	益田
ナタデココ	タイ

給食メニュー紹介



給食だより

人気メニューの一つである「タンドリーチキン」を紹介します。
 家にある材料で簡単に作るができます。お弁当はもちろん、サンドイッチの具や、クリスマスにもぴったりです。

【タンドリーチキン】

材料(4人分)

- ・鶏肉(胸肉または、もも肉) …240g
- ・塩、こしょう …少々
- ・ヨーグルト …大さじ2
- ・トマトケチャップ …大さじ1
- ・カレー粉 …小さじ1/3
- ・にんにく(すりおろし) …小さじ1

おいしく作るポイント

前日に準備しておけば、
 焼くだけで食べることができます。

☆ 作り方 ☆

- ①鶏肉に塩、こしょうをする。
- ②袋にヨーグルト、ケチャップ、カレー粉、にんにくを入れてよく混ぜる。そこに「①」を入れてよくもんで、30分から一晩寝かせる。
- ③袋から取り出し、フライパンや魚焼きグリルなどで焦げないように焼く。

お好みで、チリパウダーやパプリカパウダーを入れるとより、本格的です。

【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。

強力パワーの



ノロウイルスに注意

冬場に多い食中毒はノロウイルスです。人から人へ感染したり、ノロウイルスに汚染された食品や水から感染したりします。感染力が非常に強いので、気づかないうちに感染してしまうこともあります。予防のためには、トイレの後や調理する前などに石けんでしっかり手洗いをすることを、家族みんなで徹底することが大切です。

あなたも指先 ちよこつとさん?



「寒いから」「めんどうだから」という理由で、指先だけさっと水で流すような手洗いをしていませんか? これでは洗っていない部分が多くて、手洗いをしていないのとほとんどかわりません。石けんでしっかり手を洗う習慣をつけましょう。