

【4月16日から5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
きゅうり	益田、山口
ほうれん草	益田
キャベツ	益田
ねぎ	益田
パセリ	益田
グリーンピース	益田
ピーマン	鹿児島
パプリカ	韓国
しょうが	高知
にんにく	青森
もやし	岡山
玉葱	益田
じゃがいも	北海道、長崎
かぼちゃ	ニュージーランド
人参	益田、長崎
ごぼう	熊本
えのきたけ	大分
冷凍ブロッコリー	エクアドル
冷凍コーン	アメリカ
冷凍キヌサヤ	グアテマラ
冷凍枝豆	タイ

海藻類	
品名	産地
ひじき	日本、韓国
わかめ	宮城、岩手

肉類（冷凍含む）	
品名	産地
合挽き肉	牛正肉、豚肉：日本
鶏肉モモ	日本
豚肉モモ	島根

魚介類（冷凍、レトルト含む）	
品名	産地
さば切身	日本
さごし切身	島根、鳥取

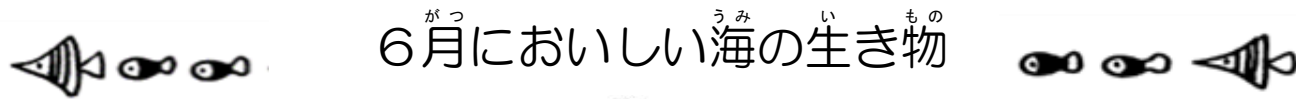
卵	
品名	産地
鶏卵	益田

穀類	
品名	産地
精米	美都
スパゲティ	デュラム小麦：カナダ

加工品	
品名	産地
茹でタケノコ	益田
厚揚げ	大豆：アメリカ
油揚げ	大豆：カナダ、アメリカ
木綿豆腐	大豆：アメリカ
チキンハム	鶏肉：日本
ポーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
ワンタン	豚肉：広島、玉葱：北海道他
ブチスープ餃子	小麦粉：カナダ、豚肉：宮崎他
出雲のおいしいちくわ	たい、あじ、たら：島根他
極細かまぼこ	たら：日本、アメリカ他
生干しカレイ	島根
白身魚香草フライ	ホキ：チリ 他
角切チーズ	ナチュラルチーズ：ニュージーランド他

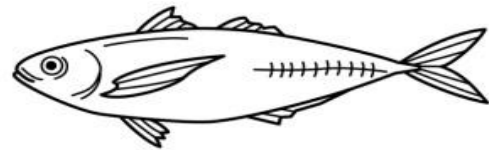
【食物アレルギーを有する児童生徒の保護者様へ】

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。



6月^{がつ}に^{うみ}おいしい^い海の^{もの}生き物

- ・マアジ
- ・トビウオ
- ・ケンサキイカ



マアジは、春^{はる}から初夏^{しよか}にもっともおいしく食^たべられ、島根県^{しまねけん}では全国^{ぜんこく}で2番目^{ばんめ}に多く取^{おと}られています。お刺身^{さしみ}やフライ^{りょうり}などさまざま^{あじ}な料理^{りょうり}で味^{あじ}わうことができます。

給食メニュー紹介



給食だより

6月の献立から「さばの梅肉ソースかけ」を紹介します。梅のソースがさっぱりとしてご飯がすすむ一品です。
魚の種類を変えたり、揚げずに焼いてソースをかけて食べてもおいしいです。

【さばの梅肉ソースかけ】

材料（4人分）

- | | | | | |
|------|--------|---|-----------|-------------|
| ・さば | ・・・4切れ | A | ・梅干し | ・・・3個 |
| ・片栗粉 | ・・・適量 | | ・砂糖 | ・・・小さじ1/2 |
| ・揚げ油 | ・・・適量 | | ・酢 | ・・・小さじ1 |
| | | | ・こいくちしょうゆ | ・・・小さじ1と1/2 |
| | | | ・水 | ・・・大さじ1と1/3 |
| | | | | |

☆ 作り方 ☆

- ① さばは片栗粉を振り、油で揚げる。
- ② 梅干しは、種を取り包丁でたたきつぶしておき、鍋に調味料を加え煮立て、
Aのソースを作る。

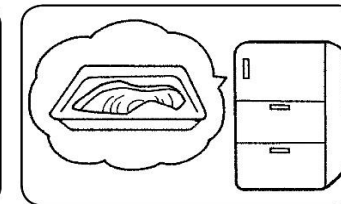
◆◆◆食中毒^{しよくちゆうどく}予防^{よぼう}の3原則^{げんそく}◆◆◆

つけない



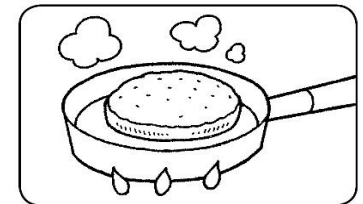
手^てには雑菌^{ざつきん}がついてい
ます。石けん^{せっけん}でしっかり
手洗^{てあら}いをしましょう。

増やさない



食品^{しよくひん}の購^{こう}入^{にゅうこ}後はできる
だけ早く^{はや}冷蔵^{れいぞうこ}庫^こに入れ、
早^{はや}めに食^たべきりましょう。

やっつける



加熱^{かねつ}は効果^{こうか}的な殺菌^{せっきん}方^{ほう}
法^{ほう}です。特に、肉^{にく}は中心^{ちゆうしん}
までよく加熱^{かねつ}しましょう。