

【9月16日から10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
トマト	益田
きゅうり	益田
チンゲンサイ	福岡
小松菜	益田
ほうれん草	益田
キャベツ	益田、群馬
ねぎ	益田、福岡
パセリ	益田、大分
なす	益田
ピーマン	益田
しょうが	益田、高知
パプリカ	韓国
もやし	広島
玉葱	北海道
じゃがいも	益田
さといも	益田
さつまいも	熊本
人参	益田、北海道
かぼちゃ	益田
ごぼう	宮崎
エリンギ	益田
えのきたけ	福岡
ぶなしめじ	福岡
冷凍ブロッコリー	エクアドル
冷凍カリフラワー	メキシコ
冷凍コーン	タイ
冷凍グリーンピース	ニュージーランド
冷凍枝豆	タイ
冷凍インゲン	タイ
冷凍なめこ	長野
冷凍さといも	九州
たけのこ水煮	徳島、福岡、和歌山
れんこん水煮	茨城
りんご	青森
バナナ	フィリピン

海藻類

品名	産地
ひじき	韓国
もみのり	乾のり：九州、瀬戸内海
すき昆布	昆布：岩手
わかめ	宮城、岩手

肉類（冷凍含む）

品名	産地
牛肉	オーストラリア
合挽きミンチ	牛正肉、豚肉：日本
豚肉モモ	島根
鶏肉レバー	日本
鶏肉モモ	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
さば切身	ノルウェー
さごし切身	日本
さんま塩水漬	日本
さけ切身	北海道
いか短冊	青森
赤魚切身	アメリカ
むきえび	インド、パキスタン

穀類

品名	産地
精米	美都
パンズパン	小麦粉：アメリカ、カナダ
マカロニ	カナダ
コッペパン	小麦粉：アメリカ、カナダ

卵

品名	産地
鶏卵	益田
手づくりフレンチオムレツ	鶏卵：島根日本
いりたまご	鶏卵：島根

加工品

品名	産地
乾燥椎茸	益田
切干大根	益田
むき栗	益田
梅漬け	益田
きな粉	大豆：益田
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
こんにゃく	益田
出雲のおいしいちくわ	たい、あじ、たら：島根他
マグロ缶	きはだまぐろ：インド洋他
はんぺんお椀種	すけそうたら：アメリカ
やさしい海の極細かまぼこ	たらすり身：アメリカ、日本
いわしみぞれ煮	いわし：青森他、大根：岩手他
焼鮭ほぐし身	紅鮭：アラスカ
チキンウィンナー	鶏肉：日本
カットベーコン	豚バラ肉：スペイン他
ポークハム	豚肉：日本
チキンハム	鶏肉：日本
チキンささみ水漬	鶏ささみ肉：日本
鶏つくね	鶏肉、玉葱：日本
ホキフライ	ホキ：ニュージーランド他
ポーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
ポーク&チキンミートボール	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
キャベツ入り平つくね	キャベツ、鶏肉：日本
なめらかワンタン	小麦、豚肉、キャベツ：日本
スクールランチ焼売	豚肉：広島他 玉葱：北海道他
スライスチーズ	ナチュラルチーズ：ニュージーランド
角切チーズ	ナチュラルチーズ：ニュージーランド
青りんごゼリー	青りんご果汁：チリ他
お月見だんご（みたらし）	上新粉：新潟、山形他
ラ・フランスゼリー	ラ・フランスピューレ、果汁：山形
ブルーベリークレープ	豆乳：日本 ブルーベリー：カナダ



給食メニュー紹介



給食だより

11月の献立から、「チキンチキンごぼう」を紹介します。
カラッと揚げた鶏肉とごぼうを甘辛いたれに絡めた、給食でも人気のメニューです。ごはんがすすむ一品です。

【チキンチキンごぼう】

材料（4人分）

- 鶏肉（むね肉） …200g
- ごぼう …1/3本
- 片栗粉 …適量
- 揚げ油 …適量
- 料理酒 …大さじ1/2
- みりん …大さじ1/2
- 砂糖 …大さじ1/2

たれにゆず酢を
入れても
おいしいです！

☆ 作り方 ☆

- 鶏肉（1.5cm角切）、ごぼう（2～3mmの斜め切り）にし、それぞれ片栗粉をつけて油で揚げる。
- 調味料を合わせ、煮詰めて甘辛いたれを作る。



11月^{がっ}に^{うみ}おいしい^い海の^{もの}生き物



- さわら
- まさば
- さけ
- さんま
- はまち
- いか



さわらは、^{せいちょう}成長すると、「さごし」→「やなぎ」→「さわら」と^{なま}名前が^え変わる^か出世魚^{しゅっせうお}です。
はまちは、^{あき}秋から^{ふゆ}冬が^{しゅん}旬となり、^め目の^す澄んでいる^みもの、^{かた}身の^{かた}硬い^ももの、^{からだ}体の^{いろ}色が^{ぎんいろ}銀色に^{ひか}光っている^いもの^いがおいしい^いと言われて^いいます。

【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。

