

【11月16日から12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
かぶ	益田
白菜	益田
小松菜	益田
ほうれん草	益田
キャベツ	益田
ねぎ	益田
パセリ	益田
トマト	益田
にら	益田
しょうが	長崎
にんにく	益田
もやし	岡山
玉葱	益田、北海道
じゃがいも	益田、北海道
大根	益田
さといも	益田
さつまいも	益田
人参	益田、熊本 他
ごぼう	益田、青森
かぶ	益田
かぶの葉	益田
エリンギ	益田
えのきたけ	福岡
ぶなしめじ	福岡、長野
冷凍ブロッコリー	エクアドル
冷凍コーン	タイ
冷凍グリーンピース	ニュージーランド
冷凍トマト	長野 他
冷凍インゲン	タイ
ヤングコーン缶	
たけのこ水煮	徳島、福岡、和歌山
りんご	青森
黄桃缶	南アフリカ
パイン缶	タイ、フィリピン
みかん缶	日本
バナナ	エクアドル
苺缶詰	益田

海藻類

品名	産地
昆布	岩手
荳わかめ	松江
わかめ	宮城、岩手
もみのり	乾のり：九州、瀬戸内海

肉類（冷凍含む）

品名	産地
いのしし肉	益田
牛肉モモ	オーストラリア
合挽き肉	日本
豚肉モモ	北海道
鶏肉モモ	日本
鶏肉ムネ	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
さごし切身	韓国
あじ切身	ニュージーランド
生干しカレー	島根
子持ちシシャモ	ノルウェー、アイスランド他
むきえび	インド、パキスタン
ホキ切身	ニュージーランド
秋鮭切身	北海道

穀類

品名	産地
精米	美都
マカロニ	カナダ、アメリカ

卵

品名	産地
鶏卵	益田

加工品

品名	産地
乾燥椎茸	益田
切干大根	益田
こんにゃく	益田
ワサビ漬	益田
ゆず酢	益田
厚揚げ	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：カナダ
おから	大豆：アメリカ
木綿豆腐	大豆：アメリカ
納豆	日本
マグロ缶	キハダマグロ：中西部太平洋
出雲の美味しいちくわ	たい、あじ、たら：島根他
海からサラダシュレッド	魚肉：日本、アメリカ他
うす切りかまぼこ	魚肉：ベーリング海
チキンウィナー	鶏肉：日本
カットベーコン	豚バラ肉：スペイン他
チキンささみ水煮	鶏ささみ肉：日本
鶏つくね	鶏肉、玉葱：日本
白玉もち	もち米粉：タイ
鶏と根菜の平つくね	鶏肉、玉葱：日本 他

## 給食メニュー紹介



## 給食だより

1月の献立から、「れんこん入り納豆サラダ」を紹介します。いつもの納豆サラダにれんこんを入れて食感が変わるメニューです。

こいくちしょうゆのみで味付けし、もみのりを加えると、「納豆あえ」になります。

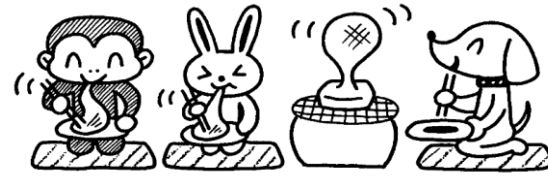
### 【れんこん入り納豆サラダ】

材料（4人分）

- ひきわり納豆 …… 1パック
- ほうれんそう …… 90g
- キャベツ …… 100g
- にんじん …… 25g
- ゆでれんこん …… 25g
- ハム …… 3枚
- マヨネーズ …… 大さじ3
- こいくちしょうゆ …… 小さじ1弱

### ☆ 作り方 ☆

- ① ほうれんそう（1.5cm幅）、キャベツ（1.5cm幅）、にんじん（千切り）をゆでて冷ます。
- ② マヨネーズ、こいくちしょうゆを合わせておく。
- ③ ①の野菜と納豆、ハム（細切り）、ゆでれんこん（いちょう切り）に②の調味料を加え、混ぜ合わせる。



1月<sup>がっ</sup>に<sup>うみ</sup>おいしい<sup>かわ</sup>海と川<sup>い</sup>の<sup>もの</sup>生き物

- たい たいは、うまみ成分である、グルタミン酸やイノシン酸が多く含ま
- ばとう れています。たんぱく質が多く、脂肪分が少ない魚です。
- ぶり 昔から、縁起の良い魚として食べられています。立派な姿や形だけ
- さわら でなく、鮮やかな赤い色も縁起の良い魚として食べられる理由だそう
- ほんもろこ 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。

