

【2月16日から3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
菜の花	益田
春菊	益田
白菜	益田
小松菜	益田、福岡
チンゲンサイ	益田
キャベツ	益田
ねぎ	益田、福岡
パセリ	益田
ブロッコリー	益田
にんにく	青森
しょうが	高知
玉葱	北海道
さつまいも	益田
じゃがいも	山口、鹿児島
ごぼう	青森
大根	益田
もやし	岡山
人参	益田
エリンギ	益田
えのきたけ	福岡
ぶなしめじ	福岡
トマト	益田
蒸しひよこ豆	アメリカ
蒸しレッドキドニー	アメリカ
冷凍枝豆	タイ
冷凍なめこ	長野
冷凍いんげん	タイ
冷凍コーン	タイ
冷凍ミックスピーズ	大豆、金時豆、手巾豆、枝豆：北海道
れんこん水煮	茨城
たけのこ水煮	徳島、福岡、和歌山
りんご	青森
みかん缶	日本

海藻類	
品名	産地
昆布	北海道
わかめ	宮城
芽ひじき	韓国

肉類（冷凍含む）	
品名	産地
牛肉	オーストラリア
合挽き肉	牛肉、豚肉：日本
豚肉モモ	島根
豚肉ミンチ	日本
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
真いわし角切	日本
シイラ切身	島根、鳥取
カットたこ	インドネシア
むきえび	インド、パキスタン

穀類	
品名	産地
精米	美都
ロールパン	小麦：日本
ラーメン	小麦：九州
マカロニ	小麦：カナダ、アメリカ

卵	
品名	産地
鶏卵	益田
いりたまご	鶏卵：島根
トマトオムレツ	鶏卵：日本、トマト：イタリア 他

加工品	
品名	産地
乾燥椎茸	益田
乾燥大根	益田
こんにゃく	益田
ゆず果汁	益田
木綿豆腐	大豆：アメリカ
厚揚げ	大豆：アメリカ
おから	大豆：アメリカ
油揚げ	大豆：アメリカ
焼き豆腐	大豆：アメリカ
高野豆腐	大豆：カナダ、アメリカ
マグロ缶	きはだまぐろ：インド洋他
かにかまぼこ	魚肉：日本、アメリカ他
やさしい海の極細かまぼこ	たら：アメリカ、日本
きびなごから揚げ	きびなご：九州 ネギ：大分
生干しカレー	島根
系かまぼこ	たら：アメリカ他
チキンウィンナー	鶏肉：日本
チキンハム	鶏肉：日本
ポークウィンナー	豚肉：千葉、群馬他
ポーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
角切チーズ	ナチュラルチーズ：ニュージーランド
ひとくちいもち	馬鈴薯、小麦：北海道
冷凍白玉	もち米：日本
安心素材春巻	豚肉、小麦、玉葱、キャベツ他：日本
カボチャ挽肉フライ	カボチャ、玉葱、豚肉：日本
子持ちシシャモ	ノルウェー他
いちご大福	白玉粉：島根 イチゴ：益田
さくらもち	もち米：島根 他
お焼き	もち米、うるち米：島根 よもぎ：益田



給食メニュー紹介



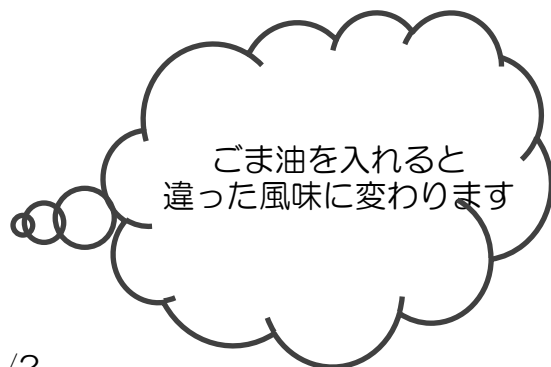
給食だより

4月の献立から「納豆あえ」を紹介します。子どもたちの間でも人気のメニューです。マヨネーズを加えると「納豆サラダ」になります。

【納豆和え】

材料（4人分）

- ・ひきわり納豆 …… 1パック
- ・キャベツ …… 5枚
- ・小松菜 …… 1/4束
- ・にんじん …… 1/5本
- ・いりごま …… 小さじ2
- ・もみのり …… 5g
- ・濃口しょうゆ …… 小さじ1と1/2



☆ 作り方 ☆

- ① キャベツ（1.5cm幅）、小松菜（2.5cm幅）、にんじん（千切り）は茹で、冷ましておく。
- ② ①と濃口しょうゆ、いりごま、もみのりを混ぜ合わせる。

4月においしい海の生き物



- ・マアジ
- ・マサバ
- ・アサリ

マアジは、島根県でよく獲れる魚で、浜田市で獲れるマアジには一定の条件を満たすと「どんちっちあじ」というブランド名が付くことがあります。

脳の働きを良くしてくれるDHAや、血液をサラサラにしてくれるEPAがたっぷり含まれています。

いろいろな調理方法で美味しく食べられるところも魅力の一つです。



【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。