

【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
パセリ	益田
きゅうり	鹿児島
アスパラガス	益田
こまつな	益田、福岡
チンゲンサイ	福岡
アスパラガス	益田
きゃべつ	益田、熊本、愛知
ねぎ	益田、出雲、福岡
パセリ	益田、福岡
ピーマン	鹿児島
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	益田、北海道
じゃがいも	鹿児島、長崎
ごぼう	青森
だいこん	鹿児島
もやし	岡山、広島
にんじん	益田、鹿児島、長崎
エリンギ	益田
えのきたけ	福岡
ぶなしめじ	福岡
冷凍なめこ	長野
冷凍あすっこ	島根
冷凍枝豆	タイ
冷凍グリーンピース	ニュージーランド他
冷凍カリフラワー	メキシコ
冷凍ブロッコリー	エクアドル
冷凍コーン	タイ
冷凍カットトマト	長野、群馬他
れんこん水煮	茨城
たけのこ水煮	益田、徳島他
オレンジ	カリフォルニア
バナナ	フィリピン
パイナップル	タイ、フィリピン
黄桃缶	南アフリカ
みかん缶	日本

海藻類

品名	産地
昆布	北海道
もみのり	佐賀
わかめ	宮城

肉類（冷凍含む）

品名	産地
牛肉	オーストラリア
豚肉モモ	島根
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
真いわし角切	日本
塩さば切身	ノルウェー
しいら切身	島根、鳥取
さごし切身	韓国
秋さけ切身	北海道

穀類

品名	産地
精米	美都
こっぺぱん	小麦粉：カナダ、アメリカ
スパゲティ	小麦粉：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
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
マグロ缶	きはだまぐろ：インド洋他
やさしい海の極細かまぼこ	たら：アメリカ、日本
系かまぼこ	たら：アメリカ他
薄衣のエビのフリッター	エビ：インドネシア 他
アジの香味フライ	真あじ：島根
子持ちシシャモ	ノルウェー他
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
ベーコン	豚肉：スペイン
鶏つくね	鶏肉、玉葱：日本
キャベツ入平つくね	キャベツ、鶏肉：日本
さつまあげ（玉ねぎ）	鯛、鯉他：島根他 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
豆乳ゼリー（杏仁風味）	豆乳：カナダ、アメリカ
ナタデココ	タイ
白玉もち	もち米粉：タイ

自分でできる！
 家族と取り組む！食品ロスを減らす工夫

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを買う、余った食材や料理は別の料理に活用して食べきるようにします。また、加工食品の期限表示を正しく理解することが大切です。家族で協力して取り組みましょう。

給食メニュー紹介



給食だより

6月の献立で初めて登場する「豚肉の香草焼き」を紹介します。香草の香りが肉の臭みを消してくれ、ごはんも進むおかずです。お弁当にもおすすめです。

豚肉のかわりに同じように鶏肉や魚に味付けをして焼いたり、でんぶ

【豚肉の香草焼き】 ※分量はお好みで加減してください

材料（4人分）

・豚ロース・・・240グラム

A

- ・こいくちしょうゆ・・・小さじ1と1/2
- ・料理酒・・・小さじ1
- ・こしょう・・・少々
- ・おろしにんにく・・・1cm(チューブの場合)
- ・おろししょうが・・・1cm(チューブの場合)
- ・ナツメグ(粉)・・・少々
- ・バジル(粉)・・・0.5g

☆ 作り方 ☆

- ① 豚肉にAで下味をつける。
 （清潔な袋にAを混ぜておき、もみ込むと簡単！）
- ② フライパンにサラダ油（分量外）をひいて熱し、①を焼く。
- ③ しっかりと火が通ったら、お皿に盛りつけて完成。



6月おいしい益田の食べ物

今月は、益田市の特産品「アムスメロン」を紹介します。アムスメロンは、2月頃に苗を植え、収穫まで約3か月かかります。甘くておいしいメロンを作るためには、水分の調整が重要です。水が少なすぎるとメロンが大きくなり、あの模様もできません。生産者さんが大切に作ってくださっている旬のメロンを、是非食べてみてください。



【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。