【8月25日から9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
そうめん			田
かぼちゃ			田
きゅう	i)	 益田	
1 2		益田	
	おくら		田
こまつ		益田、	福岡
ちんげ	んさい	福	岡
ズッキ		益	田
アスパ	ラガス	Æ	:崎
きゃべ	つ	熊	本
ねぎ		褔	岡
にら			田
とまと			田
なす			田
ピーマ	'ン	益	田
ピーマパプリ	カ	韓	国
にんに	: <		森
しょう		高	知
たまね			毎道
じゃか	いも		田
大根			島
ごぼう			'崎
もやし	•		島
にんじ	h		田
	゙ ギ	益	田
えのき	たけ		岡
ぶなし 冷凍こ	めじ	福	岡
冷凍こ	゛ぼう		州
冷凍枝	豆	9	7
冷凍モロ	1ヘイヤ	イント	ネシア
冷凍こ	ーマン	友崎、	熊本他 イ
	<u>ーノ</u> こ水煮		<u>1</u> 根他
		to 1 7	
	クス水煮	たけのこ	:島根 他
蒸しひ	よこ豆	アメ	リカ
甘夏み	かん缶	佐賀、	熊本他

海藻類

品名	産 地	
もみのり	九州、瀬戸内海	
昆布	韓国	
カットわかめ	宮城	
芽ひじき	韓国	

肉類 (冷凍含む)

133% ((()))		
品名	産 地	
豚肉モモ	島根、日本	
鶏肉モモ	日本	
合挽き肉	牛肉、豚肉:日本	

魚介類(冷凍、レトルト含む)

M / / / / / / / / / / / / / / / / / / /		
品名	産 地	
さけ角切	北海道	
さごし切身	韓国	
真さば切身	浜田	
しいら切身	島根、鳥取	

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

加工品

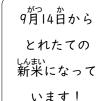
品 名	産 地
乾燥椎茸	益田
こんにゃく	益田
切干大根	益田
レモン果汁	和歌山
木綿豆腐	大豆:アメリカ
厚揚げ	大豆:アメリカ
油揚げ	大豆:アメリカ
かにかまぼこ	魚肉:日本、アメリカ他
ツナ	きはだまぐろ:インド洋他
糸かまぼこ	たら:アメリカ他
チキンハム	鶏肉:日本
ポークハム	豚肉:日本
ベーコン	豚肉:スペイン
キャベツ入平つくね	キャベツ、鶏肉:日本
根菜入りメンチカツ	豚肉、玉葱、人参:愛知 れんこん:徳島
つぼ漬け	大根:日本
角切チーズ	ナチュラルチーズ:ニュージーランド

品 名	産 地
鶏卵	益田
炒り卵	鶏卵:島根
錦糸卵	鶏卵:島根

~給食に登場する10月が旬の食べ物紹介~









ねんじゅうでまわ 1年中 出回りますが

あき しゅん くだもの 秋が旬の果物です

サラダや酢の物 として登場します



は 汁やおでんなどに たくさん使っています

だいこん大根

【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。

給食メニュー紹介

苦手な食材に チャレンジ!

給食だより

秋が旬のきのこを、マヨネー ズでさっと炒めて作ります。

お好きなきのこを使って作っ

きのこは苦手な子も多いです

が、自分で調理をしてみると、

られるかもしれません。

苦手意識が薄れておいしく食べ

【 小松菜ときのこのマヨじゃこ炒め】

【材料(4人分)】

·小松菜····· | /2束

·ぶなしめじ·····1/4株 ・エリンギ・・・・・ | 本

・玉ねぎ・・・・・・小 | 個

・ちりめんじゃこ・・・大さじ3

・ロースハム・・・・5枚 ・マヨネーズ・・・・・大さじ2

•塩•••••••少々

・黒こしょう・・・・・少々

【下ごしらえ】

3cm幅に切る 小房に分ける

短冊に切る

みじん切り

短冊に切る



てみてください。





☆ 作り方 ☆

- ① 食材の下ごしらえをする。
- ② フライパンにマヨネーズを入れて熱し、玉葱、しめじ、エリンギ、ハムを 入れて炒める。
- ③ 食材に火が通ったら、小松菜、ちりめんじゃこを入れて炒める。
- ④ ③にAを入れて調味し、仕上げる。

🍃 10月においしい海の生き物



さんまは秋にとれる代表的な普魚で、秋になると能がのった さんまが大量に水揚げされます。さんまの脂には頭の働きをよ くしたり、血液をサラサラにしたりする効果があります。

さんまの鮮度の見極めは、目が濁っていないもの、口先がほ んのり黄色いことなどと言われています。さんまは焼いたり、 ぇ 煮たり、いろいろな料理でおいしく食べられます。

今月は、塩焼きとして登場します!

さけ ほかにも… すずき



はまち さわら

などがおいしくなります。