

【2月16日から3月23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
はくさい	益田、熊本
ブロッコリー	益田
きゃべつ	益田
ねぎ	益田
チンゲンサイ	福岡
パセリ	益田
ほうれんそう	益田
こまつな	福岡
セロリー	福岡
しゅんぎく	益田
にら	高知、福岡
しょうが	高知
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	益田
さつまいも	益田
じゃがいも	鹿児島
だいこん	益田
ごぼう	青森、熊本
もやし	岡山、広島
エリンギ	益田
えのきたけ	宮崎
ぶなしめじ	福岡
ぼんかん	熊本
いちご	美都
りんご	青森
(冷)コーン	タイ
(冷)グリーンピース	ニュージーランド
(冷)えだまめ	タイ
(冷)ピーマン	長崎、熊本
(冷)カリフラワー	メキシコ
(冷)あすっこ	島根
(冷)菜の花	長崎、鹿児島
(冷)いんげん	タイ
(冷)ごぼう	九州

海藻類

品名	産地
ひじき	韓国
カットわかめ	韓国
もみのり	乾のり：九州、瀬戸内海

肉類（冷凍含む）

品名	産地
(冷)牛肉 スライス	日本
(冷)牛肉もも ミンチ	日本
(冷)豚肉 スライス	島根
(冷)豚肉 ミンチ	島根
(冷)鶏肉 角切	日本
鶏むね肉	日本
鶏もも肉	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
ぶり切身	日本
さけ切身	北海道
さわら切身	韓国
たちうお切身	日本、ニュージーランド
あじ切身	ニュージーランド
子持シシヤモ	ノルウェー、アイスランド他

穀類

品名	産地
精米	美都
もち玄米	秋田他

卵

品名	産地
鶏卵	益田

加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
乾燥大根	益田
梅漬け	益田
こんにゃく	群馬
ゆず果汁	益田
レモン果汁	イタリア
木綿豆腐	大豆：アメリカ
厚揚げ	大豆：アメリカ
焼き豆腐	大豆：アメリカ
厚揚げ	大豆：アメリカ
油揚げ	大豆：アメリカ
おから	大豆：アメリカ
大豆水煮	大豆：日本
ちくわ	たい、あじ他：島根、鳥取他
なると	すけそうだら：北海道
白身の魚香草フライ	ホキ：ニュージーランド他
きびなごから揚げ	きびなご：九州
ツナ	中西部太平洋
さつまあげ（玉ねぎ）	鯛、鯷他：島根他 玉葱：日本
あじだんご	あじ：鳥取 他
チキンハム	鶏肉：日本
ピッコロハム	鶏肉：日本
ベーコン	豚ばら肉：スペイン他
国産大豆の豆腐ハンバーグ	鶏肉、豚肉、豆腐：日本
国産大豆の豆腐ミートボール	鶏肉、豚肉、豆腐：日本
錦糸卵	鶏卵：島根
ねぎたま焼	鶏卵、ねぎ：日本
れんこん水煮	れんこん：茨城
なめこ水煮	なめこ：新潟
(冷)こっぺぱん	小麦：カナダ、アメリカ
(冷)ナン	小麦：カナダ
白玉もち	こち米粉：タイ
パイン缶	フィリピン
みかん缶	日本
豆乳ゼリー（杏仁風味）	豆乳：カナダ、アメリカ
ひなあられ	もち米：佐賀、島根
いちご大福	いちご：美都

給食メニュー紹介

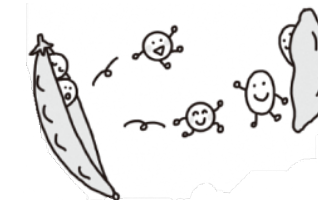


給食だより

【スナップえんどうのサラダ】

～春の味覚を味わおう～

- 【材料（4人分）】 【下ごしらえ】
- ・スナップえんどう 100グラム・・・すじを取る
 - ・キャベツ 50グラム・・・せん切り
 - ・にんじん 20グラム・・・せん切り
 - ・コーン 20グラム
 - ・ツナ水煮缶 1缶……………水気を切る
- ・さとう 小さじ1弱
 ・酢 小さじ1
 ・うすくちしょうゆ 小さじ1
 ・レモン果汁 小さじ1/2
 ・オリーブオイル 小さじ1/2
- ※分量はお好みで加減してください。



旬のスナップえんどうやキャベツを使った、春を感じられるサラダです。手作りのレモンドレッシングは、いろいろなサラダによく合いますよ。

☆ 作り方 ☆

- ① 材料の下ごしらえをする。
- ② スナップえんどう、キャベツ、にんじんはさっとゆでて冷ます。（電子レンジでもOK）
- ③ Aをあわせてドレッシングを作り、②とコーン、ツナと一緒に和える。



～4月においしい海の生き物～

あじ

- ほかに…
- ・まさば
 - ・あさり
 - など

マアジは春から夏にかけての時期が特においしい魚です。浜田市では4月から9月に水揚げされた重さ50g以上、平均脂質10%以上のマアジを「どんちっちアジ」と呼んでいます。「大トロアジ」と呼ばれるほど脂ノリが抜群のアジですが、さっぱりとしたヘルシーな味わいが特徴です。刺身や焼き魚、煮魚など、どんな料理にも合います。



【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。）

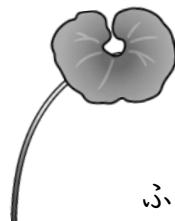
食物アレルギーのことで給食に不安を感じたら、学校を通じて調理場にご相談ください。

今がおいしい食べ物

新たまねぎ



たべもの



ふき