

【3月16日から4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 |
|-----------|----------|
| ケール | 益田 |
| きゃべつ | 益田、山口、愛知 |
| きゅうり | 鹿児島 |
| こまつな | 益田 |
| ほうれんそう | 益田 |
| はくさい | 長崎 |
| ちんげんさい | 福岡 |
| ピーマン | 鹿児島、茨城 |
| セロリー | 福岡 |
| パセリ | 福岡 |
| ねぎ | 益田、福岡 |
| にら | 高知 |
| しょうが | 高知 |
| だいこん | 益田 |
| たまねぎ | 北海道 |
| にんじん | 長崎、熊本 |
| じゃがいも | 鹿児島 |
| さといも | 益田 |
| ごぼう | 熊本 |
| もやし | 広島 |
| えのきたけ | 宮崎 |
| (冷)ごぼう | 九州 |
| (冷)大根おろし | 日本 |
| (冷)ブロッコリー | エクアドル |
| (冷)コーン | タイ |
| (冷)菜の花 | 長崎、鹿児島 |
| (冷)なめこ | 新潟 |

海藻類

| 品名 | 産地 |
|-----|----|
| わかめ | 韓国 |

肉類（冷凍含む）

| 品名 | 産地 |
|-------|----|
| 牛肉 | 益田 |
| (冷)豚肉 | 島根 |
| (冷)鶏肉 | 日本 |

魚介類（冷凍、レトルト含む）

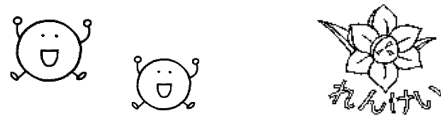
| 品名 | 産地 |
|-------|----------|
| さば切身 | 浜田 |
| さわら切身 | 韓国 |
| ほき切身 | ニュージーランド |

穀類

| 品名 | 産地 |
|----|----|
| 精米 | 美都 |

加工品

| 品名 | 産地 |
|---------|------------------|
| 乾燥しいたけ | 益田 |
| 乾燥だいこん | 益田 |
| こんにゃく | 益田 |
| 水煮 れんこん | 茨城 |
| ゆず果汁 | 益田 |
| 梅漬け | 益田 |
| 木綿豆腐 | 大豆：カナダ |
| 厚揚げ | 大豆：カナダ |
| ツナ | 中西部太平洋 |
| かまぼこ | たら：アメリカ他 |
| チキンハム | 鶏肉：日本 |
| はんぺん | 魚肉：アメリカ |
| 鶏つくね | 鶏肉、玉ねぎ：日本 |
| スコッチエッグ | 卵：愛知、岐阜 豚肉：カナダ 他 |

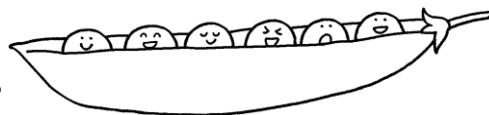
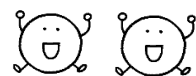


グリンピース

～5月においしい益田の旬の食べ物～

グリンピースは「実えんどう」とも呼ばれていて、実（種子）を食べる野菜です。缶詰や冷凍のものは1年中使うことができ便利ですが、旬の時期に出回るグリンピースは加熱すると甘味と風味がでて、鮮やかな色になるのが特徴です。

おうちでもぜひ、豆ご飯などにして食べてみてくださいね。



【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。

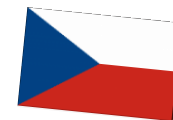
給食メニュー紹介



給食だより

【ブランボラチュカ】

～世界の味めぐりより チェコの家定の定番スープ～



新じゃがを使って作ってみよう！

【材料（4人分）】

- ・じゃがいも 150グラム（1個）・・・角切り
- ・たまねぎ 60グラム（1/2個）・・・5～10mm幅
- ・にんじん 40グラム（1/4本）・・・5mmいちよう
- ・干し椎茸 3グラム
- ・セロリ 20グラム・・・・・・・小ロスライス
- ・にんにく 1かけ・・・・・・・みじん切り
- ・バター 5グラム
- ・小麦粉 大さじ2
- ・コンソメ 小さじ1
- ・うすくちしょうゆ 大さじ1/2
- ・塩 1つまみ
- ・こしょう 少々
- ・水 600mL

【下ごしらえ】

バターと小麦粉でとろみをつけたスープです。チェコ語でじゃがいもを意味する「brambory（ブランボリー）」から、このスープの名前がついたとされています。チェコではしいたけではなく、ポルチーニというきのこがよく使われるそうです。

A

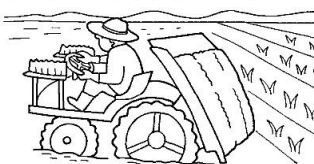
※分量はお好みで加減してください

☆ 作り方 ☆

- ① 材料の下ごしらえをしておく。
- ② フライパンにバターを熱し、にんにく・たまねぎ・にんじん・じゃがいもの順に入れて軽く炒める。
- ③ 小麦粉を入れて全体になじませる。
- ④ 水をすこしずつ入れ、小麦粉が溶けるようによく混ぜる。
- ⑤ 干し椎茸・セロリを入れ、材料がやわらかくなるまで煮る。
- ⑥ Aを入れて調味する。

田植えの季節です

5月は「さつき」と呼ばれます。これは田植えが始まる時期なので「早苗月」「小苗月」が略されたという説があります。米づくりは大変な作業です。毎日感謝して食べましょう。



5月30日は



「食べる分だけ買う」、「残さず食べる」など、食品ロスを減らすために、みなさんにできることは何でしょうか？