

【4月8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
きゃべつ	益田
きゅうり	鹿児島
こまつな	益田
にら	益田
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	益田、長崎
さつまいも	長崎
じゃがいも	鹿児島
ごぼう	熊本
もやし	広島
エリンギ	益田
えのきたけ	大分、宮崎
ぶなしめじ	福岡
(冷)コーン	タイ
(冷)きぬさや	グアテマラ
(冷)ブロッコリー	エクアドル
(冷)菜の花	長崎、鹿児島
(冷)ごぼう	九州

海藻類

品名	産地
カットわかめ	韓国

肉類（冷凍含む）

品名	産地
(冷)豚肉モモ スライス	島根
(冷)鶏肉 モモ切身	島根
(冷)鶏肉 モモ角切	日本
鶏もも肉	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
ホキ切身	ニュージーランド

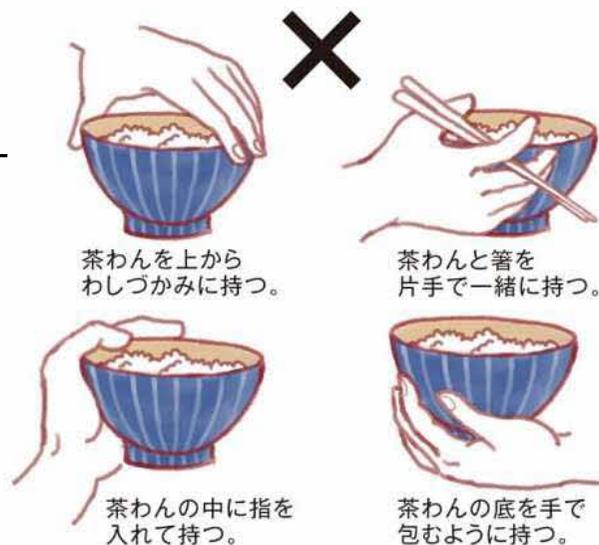
穀類

品名	産地
精米	美都

加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
乾燥大根	益田
ゆず果汁	益田
油揚げ	大豆：アメリカ
極細かまぼこ	魚肉すり身：アメリカ、日本
系かまぼこ	魚肉：アメリカ
ツナ	中西部太平洋
メバル小口切粉付き	メバル：アメリカ
あじだんご	真あじ、白ねぎ：鳥取
たけのこ水煮	タイ
ポーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
ベーコン	豚ばら肉：スペイン他
いちごクレープ	大豆：日本 いちご：アメリカ他
ナタデココ	タイ

ただ しよき も た
正しく食器を持って食べよう

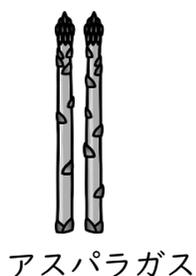


【食物アレルギーを有する児童生徒の保護者様へ】

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。

いま た べ も の
今がおいしい食べ物



た け の こ



給食メニュー紹介



給食だより

【キムタクごはんの具】

～長野県の給食から生まれた人気メニュー～

【材料（4人分）】

- ・豚もも肉 200グラム……食べやすい大きさに切る
- ・にんじん 30グラム……せん切り
- ・ごま油 適量
- ・白菜キムチ 40グラム
- ・たくあん（つぼ漬け） 35グラム……ざく切り
- ・ごま油（仕上げ用） 小さじ1/2
- ・ねぎ 適量 ……小口切り

【下ごしらえ】

「キムチ」と「たくあん」を使って作る混ぜご飯です。

ごま油で炒めて簡単に作ることができます。

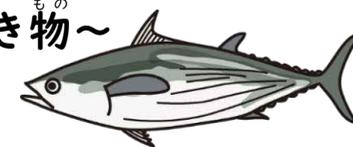
※分量はお好みで加減してください。

☆ 作り方 ☆

- ① 材料の下ごしらえをする。
- ② フライパンにごま油をひいて熱し、豚肉・にんじんを炒める。
- ③ にんじんが食べやすいかたさになったら、白菜キムチ・たくあんを加えて炒める。
- ④ 火を止め、仕上げ用のごま油とねぎを加えて混ぜる。

カツオ

～4月においしい海の生き物～



カツオの旬は春と秋の年2回あります。春にえさを求めて北上するカツオは「初カツオ」と呼ばれています。脂が少なめであっさりしているのが、たたきに向いています。一方で、秋に産卵するために南下するカツオは「戻りカツオ」と呼ばれています。脂がのって濃厚な味わいです。刺身や、焼き物などの料理にもおすすめです。

ほかにも…

- ・カレー
- ・のどぐろ
- ・きす など

