

【5月16日から6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
とまと	益田
きゅうり	益田
きゃべつ	益田
ほうれんそう	益田
チンゲンサイ	福岡
こまつな	益田
アスパラガス	島根、佐賀
スナップえんどう	広島
ピーマン	大分
パセリ	益田
ねぎ	益田、出雲
にら	益田
にんにく	益田
ごぼう	益田、熊本
たまねぎ	益田
にんじん	益田、熊本
だいこん	益田
じゃがいも	益田、長崎
もやし	岡山、広島
えのきたけ	福岡
まいたけ	益田
(冷) コーン	タイ
(冷) ブロッコリー	エクアドル
(冷) えだまめ	インドネシア
(冷) ピーマン	長崎、熊本他
アムスメロン	益田

海藻類

品 名	産 地
わかめ	韓国
のり	岡山
もずく	沖縄

肉類（冷凍含む）

品 名	産 地
牛肉	益田
(冷) 牛肉	オーストラリア
(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
さごし切身	韓国
ホキ切身	ニュージーランド
秋さけ切身	北海道
いか短冊	ペルー、チリ
むきえび	インド、パキスタン
さば切身	浜田
さわら切身	韓国
さけ角切	北海道
真あじ	浜田

穀類

品 名	産 地
精米	美都

卵

品 名	産 地
鶏卵	益田
うずら卵	愛知、静岡

加工品

品 名	産 地
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	益田
梅漬け	益田
切干大根	益田
木綿豆腐	大豆：カナダ
厚揚げ	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：カナダ
納豆	大豆：カナダ
水煮大豆	大豆：益田
蒸し大豆	大豆：北海道
蒸しひよこ豆	ひよこ豆：アメリカ
水煮たけのこ	益田、鳥取
水煮れんこん	徳島、熊本、佐賀
えびのフリット	エビ：アジア 小麦：カナダ他
子持ちししゃもフライ	からふとししゃも：アイスランド他
ホキフライ	ホキ：ニュージーランド他
ちくわ	魚肉：島根他
ツナ	中西部太平洋
チキンハム	鶏肉：日本
チキンウインナー	鶏肉：日本
水煮ささみ	日本
ベーコン	豚肉：スペイン他
シューマイ	豚肉：宮崎 玉葱：北海道他
わんたん	小麦、豚肉、キャベツ：日本
鶏つくね	鶏肉、玉葱：日本
豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、豚肉、玉葱：日本
ミートボール	牛肉：オーストラリア他
ボーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
錦糸卵	鶏卵：島根
千草オムレツ	鶏卵、葱、人参：島根他
ぎょうざ	豚肉：島根 キャベツ：岡山他
チーズ	ニュージーランド他
フルーツバックパイ	フィリピン、タイ
フルーツバック黄桃	南アフリカ
甘夏みかん缶詰	佐賀、熊本他
アロエ缶	タイ
ロールパン	小麦：日本
こざかなくん	かたくちいわし：広島他
スパゲティ	小麦：カナダ、アメリカ



給食レシピ紹介

＼今月の新メニューより…／

【鶏となすの揚げびたし】



【材料（4人分）】

【下ごしらえ】

- ・鶏もも肉 ……200グラム 2センチ程度の角切り
- ・片栗粉 ……適量
- ・なす ……中1本 ひと口大の厚いちょう切り
- ・揚げ油 ……適量
- Aぽん酢 ……大さじ2 （給食はみとぽんず（ゆずぽん酢）を使用）
- Aみりん ……大さじ2/3
- ・大根おろし ……40グラム（お好みで）
- ・青じそ ……4枚 せん切り

※分量はお好みで加減してください



作り方

- ① Aを煮立て、大根おろしを加えて混ぜておく。
- ② なすを素揚げする。
- ③ 鶏肉に片栗粉をうすくまぶし、油で揚げる。
- ④ ①に揚げたなす、鶏肉を加え、和える。
- ⑤ お皿に盛り、青じそを散らす。

ぽん酢や青じそを使うことで、揚げた鶏肉となすをさっぱりと食べられる、夏の栄養補給にはぴったりのメニューです。

地域のこども食堂



「こども食堂」とは、こども一人でも行ける、無料または低額で食事ができる食堂です。その数は、全国でなんと9000か所以上。夏休みにも開催している子ども食堂もあります。地域の方やお友達と一緒に、おいしいごはんを食べてみませんか？

参考：おすびえ-NPO法人全国こども食堂支援センターHP

おすびえ
「こども食堂MAP」→

