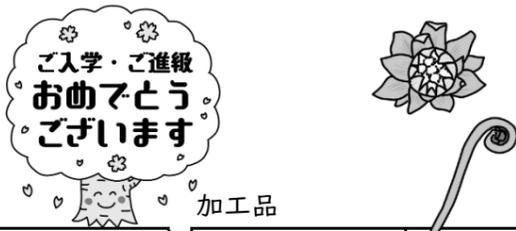


【2月16日から3月15日までに使用した主な給食食材の産地】
学校給食で使用した主な食材の産地をお知らせします



野菜・きのこ・豆・果物類

品名	産地
あすっこ	島根
ブロッコリー	益田
きゅうり	鹿児島
キャベツ	益田
はくさい	益田、岡山
トマト	益田
ほうれんそう	益田
こまつな	益田
チンゲンサイ	益田
ねぎ	益田、島根
パセリ	益田
しそのは	大分
にら	高知
にんにく	益田
しょうが	高知
根わさび	益田
たまねぎ	北海道
にんじん	益田
ごぼう	熊本
かぶ	益田
だいこん	益田
さつまいも	益田
じゃがいも	益田
さといも	益田
もやし	広島、岡山
しいたけ	益田
えのきたけ	福岡
しめじ	福岡
(冷) グリンピース	ニュージーランド
(冷) ブロッコリー	エクアドル
(冷) とうもろこし	タイ
(冷) きぬさや	グアテマラ
(冷) えだまめ	ベトナム
いちご	益田

海藻類

品名	産地
わかめ	韓国
焼きのり	岡山
ひじき	韓国

肉類 (冷凍含む)

品名	産地
(冷) 豚肉	島根、日本、カナダ
(冷) 鶏肉	日本
(冷) 合挽肉	牛肉、豚肉：日本

魚介類 (冷凍、レトルト含む)

品名	産地
さば切身	浜田、日本
ぶり切身	長崎、島根他
さけ切身	北海道
あじ切身	浜田
ホキ切身	ニュージーランド
さわら切身	韓国
ます切身	ロシア、アメリカ
あじ開き	島根

穀類

品名	産地
精米	美都

卵

品名	産地
鶏卵	益田
錦糸卵	鶏卵：島根
いりたまご	鶏卵：島根
水煮うずらたまご	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
切干大根	益田
こんにやく	こんにやく芋：益田 他
木綿豆腐	大豆：カナダ
厚揚げ	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：島根
ひきわり納豆	大豆：カナダ
きな粉	大豆：益田
梅漬け	和歌山
水煮大豆	益田、北海道
水煮なめこ	新潟
水煮たけのこ	鳥取
水煮れんこん	茨城
ツナ	きはだまぐろ：中西部太平洋
なると	魚肉すり身：日本他
かまぼこ	たら：アメリカ他
ちくわ	鯛、鱈他：島根他
揚げ出し豆腐	豆乳：愛知、岐阜他
ベーコン	豚肉：スペイン
チキンウインナー	鶏肉：日本
チキンハム	鶏肉：日本
水煮ささみ	鶏肉：日本
鶏つくね	鶏肉、玉葱：日本
肉入りしのだ	鶏肉：宮崎 豚肉：青森 他
マーマレード	八朔：益田
すいとん	小麦粉、てんぷん：北海道
こっぺぱん	小麦：大分
うどん麺	小麦：日本
アロエ缶	タイ
フルーツパックみかん	日本
フルーツパックパイナップル	フィリピン、タイ
だんご	上新粉：日本
いももち	馬鈴しょ、小麦粉：北海道



今がおいしい！
旬の食べ物

「にら」
春先にとれるにらは、太くて肉厚です。
チヂミや、炒め物、スープなど、いろいろな
食べ方ができますよ♪

給食レシピ紹介



【ピリ辛そばろ井の具】 ※分量はお好みで加減してください

【材料(4人分)】

- ★ 大きじ1=小さじ3です ★
- ・鶏肉ミンチ……………200グラム
 - ・しょうが……………5グラム(チューブ可) みじん切り
 - ・にんにく……………5グラム(チューブ可) みじん切り
 - Aこいくちしょうゆ ……小さじ1/2
 - A酒……………小さじ1
 - ☆ごま油……………適量
 - ・玉ねぎ……………70グラム みじん切り
 - ・もやし……………70グラム
 - ・白菜キムチ……………40グラム(お好みで) 大きければ切る
 - ・にら……………20グラム 2~3cm幅
 - Bこいくちしょうゆ ……小さじ1
 - Bオイスターソース……小さじ1
 - Bみりん……………小さじ1
 - ★ごま油……………小さじ1



給食レシピは
益田市のクックパッドにて
順次紹介しています！

作り方

- ① フライパンを熱し、☆ごま油をひいてしょうが、にんにく、
鶏ミンチを炒め、火が通ったらAで味付けする。
- ② 玉ねぎを加えて炒め、火が通ったら、もやし、キムチの順に入れ、
Bで味付けする。
- ③ 最後ににらと★ごま油を加え、さっと炒める。

4月の新メニューです。給食では、美都町で作られたキムチやにらを使って作ります。お好きな野菜を、たっぷり入れて作ってみてください♪

【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。