

【4月16日から5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
スナップえんどう	益田
アスパラガス	益田
きゅうり	益田
キャベツ	益田
なのはな	津和野
チンゲンサイ	益田
ほうれんそう	益田
こまつな	益田
ブロッコリー	香川
ピーマン	鹿児島
ねぎ	益田、島根
にら	益田
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	益田、北海道
にんじん	益田
ごぼう	益田、熊本
だいこん	益田
かぶ	益田
じゃがいも	鹿児島
もやし	広島、岡山
えのきたけ	福岡
(冷) なのはな	長崎、鹿児島
(冷) グリンピース	ニュージーランド
(冷) とうもろこし	タイ
(冷) モロヘイヤ	インドネシア
(冷) ピーマン	長崎、熊本他

海藻類

品名	産地
わかめ	韓国
もずく	沖縄
もみのり	九州、瀬戸内海

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) 牛肉	日本
合挽肉	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
さわら切身	韓国
さごし切身	韓国
ほき角切	ニュージーランド
ぶり切身	島根、長崎他
生干かれい	浜田
真あじ	浜田

穀類

品名	産地
精米	美都

卵

品名	産地
鶏卵	益田
オムレツ	鶏卵：島根

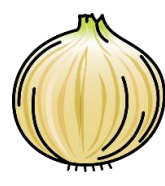
加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	益田
レモン果汁	イスラエル
切干大根	宮崎
こんにゃく	こんにゃく芋：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
梅漬け	和歌山
水煮れんこん	益田、北海道
水煮たけのこ	益田
蒸しひよこ豆	アメリカ
ツナ	きはだまぐろ：中西部太平洋
アジフライ	あじ：島根
さば油漬け	さば：青森、岩手、宮城、千葉
ベーコン	豚肉：スペイン
さつまあげ	鯛、鰯他：島根他
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
ワンタン	小麦粉、豚肉、鶏肉：日本 他
ビーフコロッケ	じゃがいも：北海道 牛肉：島根他
美生柑	愛媛

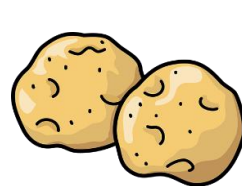
今がおいしい！
旬の食べ物



にんにく



新たまねぎ



新じゃが



いんげん



春キャベツ



とびうお

給食レシピ紹介



【スタミナ納豆】

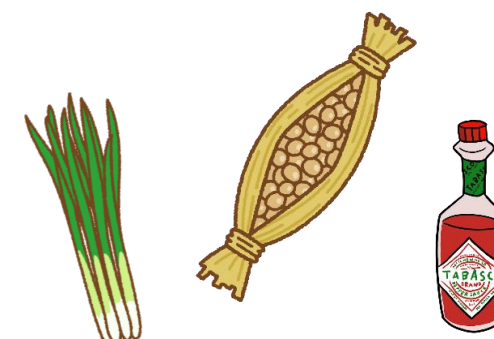
※分量はお好みで加減してください

【材料(4人分)】

- ★ 大さじ1＝小さじ3です ★
- ・鶏肉ミンチ……………150グラム
- ・おろししょうが ……小さじ1 ※みじん切りでもOK
- ・おろしにんにく ……小さじ1 ※みじん切りでもOK
- ・こいくちしょうゆ…小さじ1／2
- ・料理酒 ……………小さじ1
- ★ごま油 ……………適量
- ・ひきわり納豆………150グラム(3～4パック)
- ・ねぎ(小口切り) ……15グラム
- ◎こいくちしょうゆ…小さじ1と1／2
- ◎三温糖 ……………小さじ1
- ◎みりん ……………小さじ1
- ごま油 ……………小さじ1／2
- ・タバスコ……………お好みで



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 ★ごま油をひいたフライパンを熱し、しょうが、にんにくを炒める。色が変わったら、鶏ミンチを加えて炒める。
- ② 鶏肉の色が変わったら、料理酒、こいくちしょうゆを加える。
- ③ ミンチに火が通ったら、ひきわり納豆とねぎを加え、軽く混ぜ合わせる。
- ④ ◎の調味料で味をつけ、最後に●ごま油とタバスコをふりかけ、全体に風味が付いたら出来上がり。
ごはんのにのせて食べてください。

鳥取県の学校給食から、全国へ広まった人気メニューです。タバスコのピリッとした辛味でごはんが進むので、暑くてつかれた日や、食欲がない日にもおすすめです。ぜひ、好きな具材をプラスして作ってみてください。納豆を加熱しすぎると苦味が出てきてしまう場合があるので、納豆を加えた後は、さっと仕上げるのがポイントです。

【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。