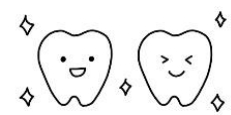


【4月16日から5月15日までに使用した主な給食食材の産地】
学校給食で使用した主な食材の産地をお知らせします



は たいせつ
歯を大切に！

野菜・きのこ・豆・果物類

品 名	産 地
こまつな	益田・福岡
キャベツ	益田
にんじん	長崎
ほうれんそう	益田
ふき	益田
きゅうり	益田
ブロッコリー	益田
にら	益田
ねぎ	益田・福岡
トマト	益田
しょうが	高知
白ねぎ	大分
だいこん	益田・熊本
たまねぎ	益田
アスパラガス	益田
じゃがいも	長崎
さといも	益田
ごぼう	益田・青森
もやし	広島・岡山
スナップえんどう	益田
しめじ	長野
えのきたけ	福岡
美生柑	愛媛
(冷)グリーンピース	ニュージーランド
(冷)とうもろこし	タイ
山菜ミックス	新潟・和歌山

海藻類

品 名	産 地
もみのり	瀬戸内海・九州
乾燥わかめ	韓国
乾燥茎わかめ	韓国

肉類（冷凍含む）

品 名	産 地
豚肉	島根
鶏肉	日本
牛肉	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品 名	産 地
いわし小口切り	太平洋・大西洋
さわら切身	日本
ししゃも干物	ノルウェー
あじ開き	島根
ぶり切身	長崎・島根
マス切身	アメリカ・ロシア

穀類

品 名	産 地
精米	美都
まるパン	大分

卵

品 名	産 地
オムレツ	鶏卵：島根

加工品

品 名	産 地
ちくわ	日本・ニュージーランド
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	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
焼き豆腐	大豆：カナダ・アメリカ
ひきわり納豆	大豆：カナダ
たけのこ水煮	益田
無調整豆乳	大豆：日本・カナダ
なめこ水煮	新潟
ツナ水煮フレーク	きはだまぐろ：中西部太平洋
アジフライ	島根
海藻サラダ	韓国
おわら麩	アメリカ・カナダ
ベーコン	豚肉：スペイン
チキンハム	鶏肉：日本
キャベツ入平つくね	鶏肉：日本、キャベツ：兵庫
鶏つくね	鶏肉：日本、たまねぎ：日本
チーズ	ニュージーランド
グリーンピースペースト	ニュージーランド
糸こんにゃく	群馬
アーモンド	アメリカ
クイッティオ	米：タイ

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。

給食レシピ紹介



【魚の梅肉ソース】

※分量や使用する食材はお好みで加減してください

【材料（4人分）】

【下ごしらえ】

＊大さじ1＝小さじ3です＊

- ・魚の切り身……………4切れ
- ・片栗粉……………適量
- ・揚げ油……………適量

★梅干し……………1粒 種を取ってきざむ

★砂糖……………大さじ1

★酢……………大さじ1/2

★こいくちしょうゆ ……小さじ1

★水……………大さじ1

給食レシピは
益田市のクックパッドにて
順次紹介していきます！



作り方

- ①魚の切り身は水分が多ければ、キッチンペーパーでふきとる。
- ②魚に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③別の鍋に★をすべて入れ、いちど沸騰させる。
- ④揚げた魚に③のたれをかける。

暑くなって食欲が落ちるこれからの季節にぴったりの、さっぱりと食べられる梅肉ソースです。好きな魚で作ってみてください。魚だけでなく、肉料理やとうふ料理、冷しゃぶやそうめんなどにも使えます。

給食では、和歌山県の味めぐりの日に、太刀魚にかけて提供します。

しよくちゅうどく

食中毒

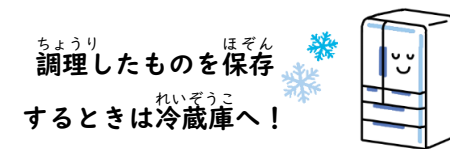
梅雨の時期は湿度と気温が高いため、ばい菌が増えやすくなります。食中毒予防を意識しましょう！



しっかり手を洗おう！



早めに食べよう！



正しく保存しよう！

