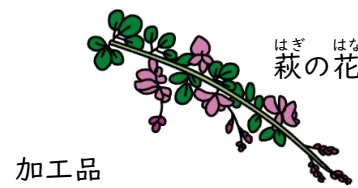
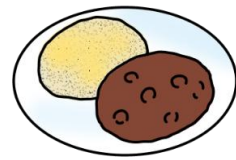


【6月16日から7月15日までに使用した主な給食食材の産地】
学校給食で使用した主な食材の産地をお知らせします



野菜・きのこ・豆・果物類

品 名	産 地
こまつな	益田・福岡
キャベツ	益田
にんじん	益田・長崎
ピーマン	益田
パプリカ	韓国
チンゲンサイ	佐賀
きゅうり	益田
にら	益田
ねぎ	益田・福岡
トマト	益田
オクラ	益田
にがうり	宮崎
にんにく	益田
しょうが	高知
だいこん	益田
たまねぎ	益田
なす	益田
じゃがいも	益田
ごぼう	益田
もやし	広島・岡山
しめじ	福岡
まいたけ	益田
えのきたけ	福岡
大豆	益田
(冷)モロヘイヤ	インドネシア
(冷)キヌサヤ	愛知・三重・静岡
(冷)おきえだまめ	インドネシア
(冷)とうもろこし	タイ
りんご	青森
アムスメロン	益田

海藻類

品 名	産 地
焼きざみのり	岡山
乾燥わかめ	韓国

肉類（冷凍含む）

品 名	産 地
(冷)豚肉	島根・カナダ
(冷)牛肉	日本
鶏肉	日本
(冷)ささみほぐし	日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品 名	産 地
さば切身	島根
さごし切身	韓国
真あじ	島根
すけそうたら	ロシア・アメリカ
太刀魚切身	日本
はまち切身	島根・長崎
赤いか	ペルー・チリ
カットタコ	東南アジア

穀類

品 名	産 地
精米	美都
コッペパン	小麦：カナダ・アメリカ
(冷)国産うどん	小麦：日本
そうめん	小麦：日本

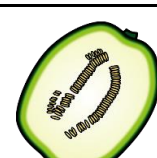
卵

品 名	産 地
鶏卵	島根
錦系たまご	鶏卵：島根
うずらの卵	愛知・静岡・熊本

加工品

品 名	産 地
出雲のおいしいちくわ	日本・ニュージーランド
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	益田
梅づけ	益田
切干大根	益田
キムチ漬け	益田
木綿豆腐	大豆：益田・カナダ
厚揚げ	大豆：島根・山口
油揚げ	大豆：カナダ
焼き豆腐	大豆：カナダ・アメリカ
おから	大豆：カナダ
きな粉	大豆：益田
ひきわり納豆	大豆：カナダ
れんこん水煮	徳島、鹿児島、佐賀
たけのこ水煮	益田
大根おろし	日本
ツナ水煮フレーク	きはだまぐろ：中西部太平洋
ししゃもフライ	ししゃも：アイスランド・ノルウェー
さつまあげ(玉葱)	魚肉：日本 玉ねぎ：日本
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
鶏つくね	鶏肉：日本、たまねぎ：日本
ボーク&チキンハンバーグ	豚肉、鶏肉、玉葱：日本
やわらかとんかつ	豚肉：アメリカ・カナダ
春巻	豚肉：日本、小麦：北海道
糸こんにゃく	こんにゃく芋：群馬
板こんにゃく	こんにゃく芋：益田
ナタデココ	タイ、フィリピン
ビーフン	タイ
マロニー	じゃがいも：北海道
はるさめ	日本
みかんゼリー	みかん果汁：日本

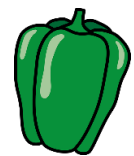
かぼちゃ



とうがん

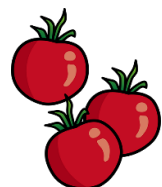
「とうがん」ですが、夏に収穫されます。
冬まで保存できるので、この名前がつけられました。

今がおいしい！
旬の食べ物

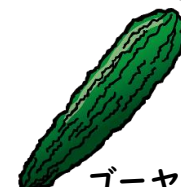


ピーマン
パプリカ

トマト



しそ



ゴーヤ



なす

9～10月ごろにとれるなすは
「秋なす」と呼ばれます。

給食レシピ紹介



【梅しそチーズ春巻き】

※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＊

- ・鶏むねミンチ…180グラム
- ・しょうゆ……………小さじ2/3
- ・片栗粉……………小さじ1 水で溶いておく
- ・水……………100ミリリットル
- ・サラダ油 ……適量
- ・梅干し ……1個 種を取ってきざむ(梅ペーストでも◎)
- ・青しそ ……5枚 せん切り
- ・チーズ……………25グラム(溶けるタイプが◎)
- ・春巻きの皮…4枚 常温にもどしておく
- ・揚げ油……………適量

作り方

- ① フライパンに油をひいて熱し、鶏ミンチを入れて炒める。火が通ったら、しょうゆを入れ味をつける。水溶き片栗粉を回し入れ、とろみをつけてまとめる。
- ② 春巻きの皮に、①のミンチ、梅干し、青しそ、チーズをのせて巻いたら、ふちに水をつけてとめる。
- ③ 揚げ油を160℃～170℃に熱し、②を揚げる。こんがりと色が付いたら引き上げる。

子どもたちから「また食べたい！」という声がとても多い人気メニューです。給食では、ひとつずつ具材をのせて巻くのにかかり時間がかかるので、全員が給食を食べる日に出せないのが残念ですが、今年食べられなかった人もぜひ、おうちで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。

