

【6月16日から7月22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
なす	益田
ズッキーニ	益田
きゃべつ	益田、熊本
きゅうり	益田
ピーマン	大分
おくら	益田
パセリ	福岡
こまつな	益田、福岡
ほうれんそう	益田
チンゲンサイ	益田
さやいんげん	益田
とまと	益田
にら	益田
ねぎ	益田、島根
パセリ	福岡
アスパラガス	益田
しょうが	高知
たまねぎ	益田
にんじん	益田、人參
ごぼう	青森
じゃがいも	益田
もやし	広島、山口、岡山
エリンギ	益田
えのきたけ	熊本、大分
(冷)モロヘイヤ	タイ
(冷)えだまめ	台湾
(冷)ピーマン	長崎、熊本他
(冷)とまと	愛知、長野、静岡他
(冷)おくら	長崎、熊本
(冷)ごぼう	鹿児島、群馬他
(冷)コーン	タイ
(冷)グリーンピース	ニュージーランド
(冷)ブロッコリー	エクアドル
ピオーネ	益田

海藻類

品名	産地
もずく	沖縄
わかめ	韓国
もみのり	九州、瀬戸内海他

肉類 (冷凍含む)

品名	産地
鶏むね肉	日本
(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
あご開き	飛魚:島根、鳥取
たちうお切身	日本、ニュージーランド
さば切身	浜田
いわしドレス	日本
真あじ	浜田

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
いり卵	鶏卵:島根
厚焼卵	鶏卵:島根



やさいた 野菜を食べて
げんきす 元気に過ごそう!

加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
乾燥だいこん	益田
梅漬け	益田
こんにゃく	益田、群馬
水煮 たけのこ	益田、徳島他
木綿豆腐	大豆:アメリカ
厚揚げ	大豆:アメリカ
油揚げ	大豆:アメリカ
おから	大豆:アメリカ
ひきわり納豆	大豆:アメリカ
大豆水煮	大豆:アメリカ
蒸し大豆	大豆:北海道
蒸ひよこ豆	大豆:アメリカ
蒸しレッドキドニー	アメリカ
いわし生姜煮	いわし:青森他 生姜:宮崎他
ちくわ	たい、あじ他:島根、鳥取他
かまぼこ	たら:アメリカ、日本
なると	すけそうだら:北海道
ツナ	中西部太平洋
チキンハム	鶏肉:日本
チキンウィンナー	鶏肉:日本
ポークハム	豚肉:日本
ベーコン	豚ばら肉:スペイン他
チキンメンチカツ	鶏肉、鶏きも:鹿児島
鶏と根菜の平つくね	鶏肉:徳島 じゃがいも:茨城 鶏肉:日本 他
鶏つくね	鶏肉、玉葱:日本
カボチャ挽肉フライ	カボチャ、玉葱、豚肉:日本
国産大豆の豆腐ハンバーグ	鶏肉、豚肉、豆腐、玉葱:日本
ナタデココ	フィリピン
ミックステーズ	オセアニア
おやき	よもぎ:益田 他
黒糖ビーンズ	大豆:佐賀、北海道 黒糖:沖縄
こっぺぱん	小麦粉:カナダ、アメリカ
ラーメン麺	小麦粉:九州

給食メニュー紹介



給食だより

【夏野菜のボロネーゼ】

～野菜がたっぷりとれる、見た目も楽しめるパスタ料理です～

【材料(4人分)】

- ・スパゲティ 3束(300g).....少し硬めに塩ゆで、湯切り
- ・合挽ミンチ 150g
- ・にんにく 2かけ.....みじん切り(チューブ可)
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・赤ワイン 大さじ1
- ・たまねぎ 1/2個.....粗めみじん切り
- ・ズッキーニ 1/3個.....小さめ角切り
- ・パプリカ 1/2個.....小さめ角切り
- ・なす 1/2個.....1cmいちよう
- ・さやいんげん 4本.....2cm幅
- ・ケチャップ 大さじ6
- ・ウスターソース 大さじ1
- ・コンソメ 小さじ1
- ・砂糖 小さじ1
- ・塩 適量
- ・こしょう 少々

【下ごしらえ】



おうちにある、お好きな野菜で作ってみてください。枝豆やコーン、ゴーヤなどもおすすめです。

(A)
合わせてよく混ぜておく

※分量はお好みで
加減してください

☆ 作り方 ☆

- ① フライパンにオリーブオイルをひいて熱し、にんにく、ミンチを入れて少し炒め、赤ワインを加えてミンチに火を通す。
- ② 玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ、なす、いんげんの順に野菜を加え、炒める。
- ③ Aを加えて混ぜ、味を見ながら塩こしょうを加えて味をととのえる。
- ④ 塩ゆでしたスパゲティを加えてよく和える。

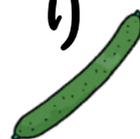
～8・9月^{がつ}に^{ますだ}おいしい益田の旬^{しゅん}の食べ物^{もの}～



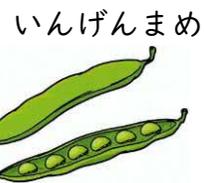
きゅうり

きゅうりには、たくさん^{すいぶん}水分^{ぶく}が含まれているので、ほてった^{からだ}体を冷やす働き^{はたら}があり、暑い夏にぴったりの^{やさ}野菜^いです。

きゅうりを切る前に、塩を振ってからまな板の上で^う転がして”板ずり”^{いた}をすると色^{いろ}が鮮やか^{あざ}になり、^{しぶ}渋みも取れて^{おい}美味しさが^ま増します。



8・9月^{がつ}が旬^{しゅん}の給食に登場する食べ物紹介



【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。