

【3月16日から4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
ふき	益田
きゅうり	益田
キャベツ	益田
ほうれんそう	益田
こまつな	益田
ねぎ	益田
にら	益田、高知
にんにく	青森
しょうが	高知
たまねぎ	北海道
にんじん	益田
ごぼう	熊本、青森
だいこん	益田
じゃがいも	益田、鹿児島
もやし	岡山、広島
えのきたけ	福岡
(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) アスパラガス	ペルー
(冷) えだまめ	ベトナム

海藻類

品 名	産 地
わかめ	韓国
焼きのり	岡山
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

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品 名	産 地
塩さば切身	ノルウェー
生干カレー	山陰沖

穀類

品 名	産 地
精米	美都

卵

品 名	産 地
いりたまご	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
切干大根	益田
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
おから	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：島根
ひきわり納豆	大豆：カナダ
高野豆腐	大豆：カナダ、アメリカ
梅漬け	和歌山
水煮大豆	益田、北海道
水煮たけのこ	鳥取
ツナ	きはだまぐろ：中西部太平洋
ホキフライ	ホキ：ニュージーランド他
甘鯛だんご	甘鯛：長崎
子持ちししゃもフライ	からふとししゃも：アイスランド他
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
ササミフライチーズ入り	ササミ：鹿児島他
チキンフランク	鶏肉：日本
パイン缶	フィリピン、タイ
りんご缶	長野、山形
みかん缶	日本
白桃ゼリー	日本
シャインマスカットゼリー	日本
ゆずマーマレード	ゆず：益田



給食レシピ紹介



【たけのこご飯】

※分量はお好みで加減してください

【材料(4人分)】

～下ごしらえ～

★ 大きじ1＝小さじ3です ★

- ・白ご飯……………4人分
- ・ゆでたけのこ ……50グラム
- ・油揚げ……………1枚
- ・サラダ油……………適量

5mm幅にスライス
短冊切り



Aこいくちしょうゆ …小さじ2

A塩……………ひとつまみ

Aみりん……………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、サラダ油をひいて、
水気をよく切ったたけのこを加えて炒める。
- ② Aを①に加えて、具材に味をつけ、油揚げを加えて炒める。
- ③ 白ご飯に②を加え、よく混ぜ合わせる。

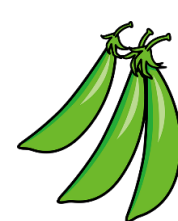
今が旬のたけのこを使った人気メニューです。

たけのこは採ってから時間がたつにつれてえぐみが出てくるので、
なるべく採れたてのものを使うと、おいしく調理することができますよ。
生のたけのこから調理する場合は、米ぬかやとうがらしなどを使った
あく抜きにも、ぜひチャレンジしてみましょう！

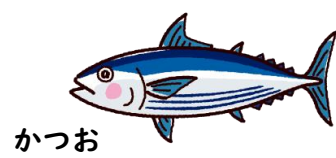
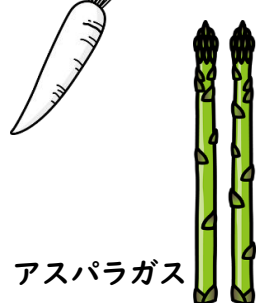
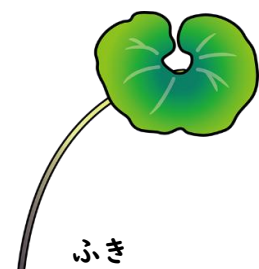
【食物アレルギーを有する児童生徒の保護者様へ】

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。

今がおいしい！
旬の食べ物



おいしく、安全な食材を
みなさんのもとへ
お届けします♪



美都調理場の「地産地消」について

益田市では、学校給食の「地産地消（地元の食材を使うこと）」に取り組んでいます。美都調理場でも、「地元の新鮮でおいしい野菜を子どもたちに食べてほしい」という思いで、地域の生産者さんたちと情報交換をしながら献立を考え、大切に調理をしています。

～令和6年度の地産地消率（美都調理場・重量ベース・副食）～

美都町産…44％（前年度56％） 美都町＋益田市産…72％（前年度72％）

昨年度は猛暑などの影響があり地元産の使用率は減少しましたが、今年度も引き続き、関係者と連携してたくさんの地元食材を子どもたちに届けていきたいと思ひます！