

【11月16日から12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 |
|-------------|----------|
| ブロッコリー | 益田 |
| とまと | 益田 |
| きゅうり | 益田 |
| きゃべつ | 益田 |
| はくさい | 益田 |
| ちんげんさい | 益田 |
| ほうれんそう | 益田 |
| こまつな | 益田 |
| ねぎ | 益田 |
| にら | 益田 |
| にんにく | 益田 |
| しょうが | 高知 |
| みずな | 福岡 |
| かぼちゃ | 益田 |
| たまねぎ | 北海道 |
| ごぼう | 益田、宮崎 |
| にんじん | 益田、北海道 |
| かぶのは | 益田 |
| かぶ | 益田 |
| だいこんのは | 益田 |
| だいこん | 益田 |
| さつまいも | 益田 |
| じゃがいも | 益田 |
| さといも | 益田 |
| もやし | 広島 |
| えのきたけ | 長野、宮崎 |
| しめじ | 福岡 |
| しいたけ | 島根 |
| (冷) コーン | タイ |
| (冷) いんげん | タイ |
| ゆず | 益田 |
| バナナ | フィリピン |
| りんご | 青森 |
| (冷) カラーピーマン | 長崎、熊本他 |
| (冷) ブロッコリー | エクアドル |
| (冷) いんげん | タイ |
| (冷) グリンピース | ニュージーランド |

海藻類

| 品名 | 産地 |
|------|---------|
| わかめ | 韓国 |
| もみのり | 九州、瀬戸内海 |
| もずく | 沖縄 |

肉類 (冷凍含む)

| 品名 | 産地 |
|--------|--------|
| いのしし肉 | 益田 |
| (冷) 牛肉 | 日本 |
| (冷) 豚肉 | 島根、カナダ |
| (冷) 鶏肉 | 日本 |

魚介類 (冷凍、レトルト含む)

| 品名 | 産地 |
|--------|----------|
| さけ角切 | 北海道 |
| いわしドレス | 日本 |
| さごし切身 | 韓国 |
| 生干かれい | 浜田 |
| ます切身 | ロシア、アメリカ |
| ぶり切身 | 日本 |

穀類

| 品名 | 産地 |
|----|----|
| 精米 | 美都 |

卵

| 品名 | 産地 |
|----|----|
| 鶏卵 | 益田 |

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 |
| 梅漬け | 和歌山 |
| こんにやく | こんにやく芋：益田 |
| 木綿豆腐 | 大豆：カナダ |
| 厚揚げ | 大豆：カナダ |
| 油揚げ | 大豆：島根 |
| 大福揚げ | 大豆：カナダ |
| 水煮大豆 | 大豆：北海道 |
| 水煮れんこん | 茨城 |
| 水煮なめこ | 新潟 |
| 水煮うずら卵 | 愛知、静岡 |
| オムレツ (プレーン) | 鶏卵：島根 |
| ツナ | きはだまぐろ：中西部太平洋 |
| ちくわ | 鯛、鱈他：島根他 |
| アジフライ | 真あじ：島根 |
| きびなご唐揚げ | きびなご：九州 ねぎ：大分 |
| さつまあげ | 鯛、鱈他：島根他 |
| チキンウインナー | 鶏肉：日本 |
| 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 |
| ポーク&チキンハンバーグ | 豚肉、鶏肉、玉葱：日本 |
| シューマイ | 豚肉：島根 玉葱：北海道 |
| ギョーザ | 豚肉：宮崎 キャベツ：広島 他 |
| ラーメン麺 | 小麦粉：九州 |
| フルーツパック (パイ) | フィリピン、タイ |

給食レシピ紹介



【焼きりんご】

【材料(りんご1個分)】

【下ごしらえ】

・りんご……………1個

6等分または8等分に切り、芯を取る
(皮はむかない)

☆砂糖……………大さじ1

☆レモン果汁 ……大さじ1/2

☆バター……………10グラム
※分量はお好みで
加減してください

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 オーブンを200℃に予熱しておく。
鉄板にクッキングシートを敷いておく。
- ② 鍋に☆の材料を入れ、バターと砂糖が溶けきるまで混ぜながら加熱する。
- ③ 切ったりんごを②の液にくぐらせ、まんべんなく付けてクッキングシートに並べる。
- ④ 200℃のオーブンで15～20分焼く。
(温度や時間はご家庭のオーブンに合わせて調節してください。)

少ない材料で手軽に作れる、子どもたちに人気のデザートです♪
オーブンを使わない場合は、液を作ったフライパンにりんごを入れ、そのまま焼いて作ることもできます。

わたしたちは食べることでエネルギーや栄養素をとり入れて、生きています。食べることは、ほかの生き物たちの命をいただくことであり、生命のつながりによって成り立っています。食べ物を大切に、感謝の心を持って食べましょう。

