

【2月16日から3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
きゅうり	鹿児島
きゃべつ	益田
ほうれんそう	益田
チンゲンサイ	福岡
はくさい	益田、宮崎
こまつな	益田
ブロッコリー	益田
ねぎ	福岡
にら	高知
みずな	広島
しょうが	高知
にんにく	青森
ごぼう	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	益田
だいこん	益田
じゃがいも	益田
さといも	熊本
もやし	広島
えのきたけ	宮崎
(冷)なのはな	長崎、鹿児島
(冷)コーン	タイ
(冷)えだまめ	台湾
(冷)きぬさや	グアテマラ
いちご	益田

海藻類

品名	産地
わかめ	韓国
くきわかめ	韓国
のり	岡山
こんぶ	北海道
もずく	沖縄

肉類(冷凍含む)

品名	産地
牛肉	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
さわら切身	韓国
塩さば切身	ノルウェー
さけ切身	北海道
姫はまぐり	ミャンマー、タイ
生干かれい	浜田

穀類

品名	産地
精米	美都

卵

品名	産地
鶏卵	益田
うずらたまご	愛知、静岡
薄焼きたまご	日本

加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	益田
レモン果汁	広島
梅漬け	益田
切干大根	益田
こんにやく	こんにやくいも：益田他
きな粉	大豆：益田
木綿豆腐	大豆：カナダ
高野豆腐	大豆：カナダ
厚揚げ	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：カナダ
蒸し大豆	大豆：北海道
納豆	大豆：カナダ
きくらげ	日本
水煮大豆	大豆：益田
水煮たけのこ	タイ
水煮れんこん	徳島、熊本、佐賀
かまぼこ	たら：アメリカ他
ツナ	中西部太平洋
ほたて貝柱	青森
あじの香味フライ	あじ：島根
さけチーズフライ	さけ：岩手、北海道 他
いか天ぷら	いか：北太平洋
チキンハム	鶏肉：日本
チキンウインナー	鶏肉：日本
ベーコン	豚肉：スペイン他
わんたん	小麦：オーストラリア 豚肉：日本
豆腐ミートボール	豆腐、鶏肉、豚肉：日本
きゃべつ入り平つくね	キャベツ、鶏肉：日本
さくら麩	小麦：日本 もち米粉：京都 他
こっぺぱん	小麦：アメリカ、カナダ
ひなあられ	もち米：島根、佐賀
青りんごゼリー	青りんご果汁：ニュージーランド他
いちご大福	いちご：益田

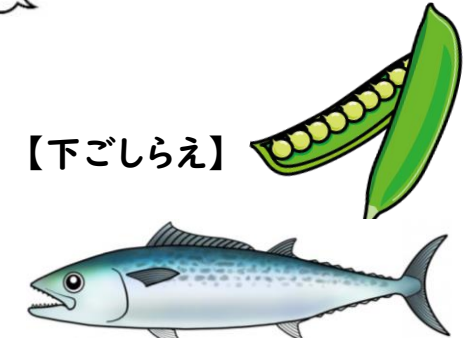
給食レシピ紹介

【さわらの若草焼き】

【材料(4人分)】

- ・さわら……………4切れ
- ・塩……………1グラム
- ・こしょう……………少々
- ・マヨネーズ……………大さじ2
- ・グリーンピース……………30グラム→→→やわらかくゆでてつぶす

【下ごしらえ】



※分量はお好みで加減してください

作り方

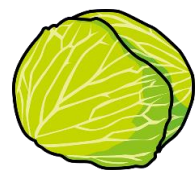
※ オープンで作る場合、180℃に予熱しておく。

魚焼きグリルやフライパンでも◎

- ① さわらに塩、こしょうを振り、アルミホイルにならべる。
- ② マヨネーズとつぶしたグリーンピースを混ぜ合わせる。
- ③ ①に②をまんべんなくかけて焼く。
(オープンなら10分程度、魚焼きグリルやフライパンなら弱火で10分程度焼きながら焦げないように様子を見る。)

今が旬の鯖(さわら)とグリーンピースで作る、春らしい魚料理です。さわらは臭みが少なく、またマヨネーズで食べやすい味付けになるので魚やグリーンピースが苦手な子も「おいしい!」と食べてくれます。

いま
今がおいしい!
旬の食材



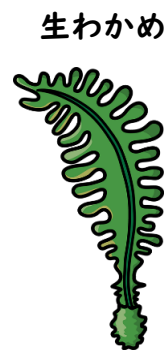
春キャベツ



スナップ
エンドウ



菜の花



生わかめ



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、大切に調理しています。

～令和5年度の地産地消率(美都調理場・重量ベース・副食)～

- ・美都町産…56%
- ・美都町+益田市産…72%

令和5年度は過去一番高い地産地消率でした!今年度も引き続き、関係者と協力しながら取り組んでいきます!