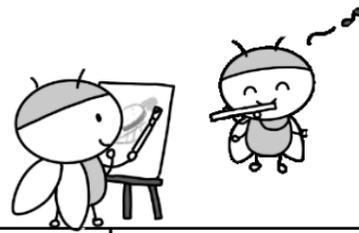


【7月16日から9月15日までに使用した主な給食食材の産地】

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
とまと	益田
きゅうり	益田
きゃべつ	益田、熊本、群馬
ちんげんさい	福岡
こまつな	福岡
ズッキーニ	益田
おくら	益田、熊本
ピーマン	益田
パプリカ	益田
みょうが	益田
なす	益田
ねぎ	出雲
にら	益田
にんにく	益田、青森
しょうが	高知
とうがん	益田
そうめんかぼちゃ	益田
たまねぎ	益田、北海道
ごぼう	益田
にんじん	益田、北海道
さつまいも	熊本
じゃがいも	益田
もやし	岡山、広島
えのきたけ	福岡、宮崎
しめじ	福岡
(冷) コーン	北海道、タイ
(冷) モロヘイヤ	インドネシア
(冷) えだまめ	ベトナム
(冷) かぼちゃ	ニュージーランド他
(冷) ブロッコリー	エクアドル
(冷) ごぼう	九州
(冷) おくら	長崎、熊本
(冷) きぬさや	グアテマラ
ぶどう	益田
すいか	益田

海藻類

品名	産地
わかめ	韓国
ひじき	韓国

肉類（冷凍含む）

品名	産地
(冷) 牛肉	オーストラリア
(冷) 豚肉	島根
(冷) 鶏肉	日本
(冷) 合挽肉	牛肉、豚肉：日本

魚介類（冷凍、レトルト含む）

品名	産地
さば切身	ノルウェー
生干かれい	島根
いか短冊	ペルー、チリ
むきえび	インド、パキスタン
さわら切身	韓国
めばる小口切	アメリカ
さけ切身	北海道

穀類

品名	産地
精米	美都

卵

品名	産地
鶏卵	益田
うずら卵	愛知、静岡

加工品

品名	産地
乾燥しいたけ	益田
ゆず果汁	益田
梅漬け	益田
こんにゃく	益田
木綿豆腐	大豆：カナダ
厚揚げ	大豆：カナダ
油揚げ	大豆：カナダ
おから	大豆：カナダ
納豆	大豆：カナダ
水煮なめこ	新潟
水煮たけのこ	鳥取
かまぼこ	中西部太平洋
チキンハム	鶏肉：日本
水煮ささみ	鶏肉：日本
豚肉コロッケ	馬鈴薯、玉葱：北海道 豚肉：日本
とんかつ	豚肉：カナダ、アメリカ
ベーコン	スペイン他
チーズ	ニュージーランド他
ラーメン	小麦：九州

あき みかく たの 秋の味覚を楽しもう！
いま しゅん た 今がおいしい旬の食べ物

だいこん しんまい さつまいも りんご アールスメロン

給食レシピ紹介



【いわしのアングリーズ】

【材料(4人分)】

- ・いわし……………200グラム
- Aおろししょうが ……小さじ1/2
- Aしょうゆ……………小さじ1/2
- A料理酒 ……小さじ2
- ・片栗粉……………適量
- ・揚げ油 ……適量
- Bウスターソース……………小さじ1
- Bさとう ……小さじ1
- B水……………小さじ4
- ・パン粉……………大さじ5

【下ごしらえ】

開いて一口サイズに切る

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！



フライパンで乾煎り

※分量はお好みで加減してください

作り方

- ① いわしにAで下味をつけておく。
- ② ①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③ Bを鍋または電子レンジで熱してタレを作る。
- ④ ②に③のタレをからめる。
- ⑤ ④にこんがり乾煎りしたパン粉をまぶす。

旬のいわしを使った、子どもたちに人気の魚料理です。
いわしに下味をつけて調理することで、においが苦手な子どもでも気にならず、スナックのようにザクザクと食べられる料理に変身します。
ソース味のタレはごはんとの相性もバツグンです！