

## 第五小学校で使用した給食用食材の産地をお知らせします

令和元年12月16日から令和2年1月15日までの間に第五小学校で使用した主な給食用食材の産地につきましては下記のとおり、ご報告申し上げます。また、より安心安全な給食を提供するために給食で使用した主な食材について放射性物質の検査を行っています。（検査結果については、市のホームページで公表しています。）ご質問等がございましたら、事務室を通じて栄養士までお問い合わせください。

穀類	米	長野
	麦	福岡
	パン	アメリカ・カナダ
	マカロニ	アメリカ・カナダ
	うどん	北海道
いも類	じゃが芋	北海道
	さつまい	千葉
	里芋	東京
豆類	大豆	愛知
	いんげん豆	北海道
	豆乳	岐阜
	豆腐	栃木
	油揚げ	北海道
卵類	卵	福島
乳類	飲用牛乳	栃木
	調理用牛乳	秋田・岩手・千葉・北海道
	生クリーム	北海道
	チーズ	北海道
肉類	豚肉	青森／栃木
	鶏肉	山梨／宮崎
	ソーセージ	群馬
	ハム・ベーコン	茨城
	魚類	鮭
きびなご		長崎
ほたて		青森
いか		ペルー
野菜類	たこ	北海道
	玉ねぎ	北海道
	人参	東京
	しょうが	高知
	にんにく	青森
	セロリー	長野／静岡
	ねぎ	東京
	きゅうり	栃木
白菜	東京／茨城	

野菜類	にら	茨城／高知
	大根	東京
	かぶ	埼玉
	パセリ	香川／茨城
	かぼちゃ	北海道
	カリフラワー	埼玉
	チンゲン菜	静岡
	ほうれんそう	東京
	キャベツ	東京／愛知
	もやし	栃木・福島
	ピーマン	茨城／宮崎
	パプリカ	高知
	ピーツ	北海道
	たけのこ	徳島・九州・和歌山・京都／鹿児島・熊本
	うど	東京
	小松菜	東京
	トマト	愛知・岐阜
	さやえんどう	長崎・鹿児島
	えだまめ	北海道
	とうもろこし	北海道
切干大根	宮崎	
果実類	みかん	和歌山／神奈川
	りんご	長野
	早香	熊本
	パインアップル	沖縄
その他	わかめ	宮城・岩手
	のり	愛知
	ごま	モザンビーク・グアテマラ／ミャンマー／エチオピア・ナイジェリア・パラグアイ
	栗	熊本・茨城・愛媛
	きくらげ	大分
	マッシュルーム	千葉
	椎茸	大分・宮崎・熊本／東京
	しめじ	長野
えのきたけ	長野	

※パン、うどん、スパゲティは、主要な原材料である小麦粉の産地です。

※チーズ等『牛乳の加工品』は、主要な原材料である牛乳の産地です。

※産地欄の「・」は、記載された複数の地域の産地のものを混合していることを示しています。

※産地欄の「／」は、日によって産地が異なることを示しています。

※豆腐等『豆の加工品』は、主要な原材料である豆の産地です。

※ベーコン等『肉の加工品』は、主要な原材料である肉の産地です。

### 2月の行事と食べ物について

まだまだ寒い日が続いていますが、ニュースでスギ花粉症が話題になるなど、春の訪れが近いことを感じる今日このごろです。さて、日本にはお正月をはじめ四季折々の行事があります。今回は、2月の行事と食べ物についてご紹介したいと思います。

#### 節分 (立春の前日、2月3日ごろ)

家の戸口にヒヤライグワシ(ヤイカガシ)を飾り、豆をまいて鬼を追い払い、無病息災を願います。最近、全国的に食べられるようになった恵方巻きは、もともと関西の一部地域で商売繁盛を願って食べられていたものです。



#### 初午 (2月最初の午の日)

五穀豊穡や商売繁盛などを願って、各地の稲荷神社でお祭りが行われます。稲荷神のおつかいとされるキツネの好物の油揚げや、油揚げですし飯を包んだいなりずしなどをお供えます。初午団子やしもつかれを作る地域もあります。



### 大豆からできる調味料

節分の豆まきに使う大豆は、昔から日本人の生活に欠かせない食べ物です。さまざまな食品に加工されるほか、調味料の「しょうゆ」や「みそ」の原料にもなっています。



蒸した大豆と、いった小麦を混ぜて「こうじ菌」を加え、これに食塩水を合わせた「もろみ」を、約半年かけて発酵・熟成させてから搾ったもの。材料の割合やつくり方の違いなどから、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆの5つに分類されます。



蒸した大豆に「こうじ菌」と食塩を加えて、発酵・熟成させたもの。こうじの種類により、米みそ、麦みそ、豆みその3種類に分けられ、さらに、大豆の種類やつくり方の違いなどから、甘口や辛口、赤みそや白みそなど、とても多くの種類があります。