

＊平成24年度大田市地産地消(給食使用食材)の状況

分類	食材名	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
米等	精米	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	米粉	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
	塩麴			●				●			●	●

卵	たまご	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

肉類	牛肉	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	イノシシ肉									●		

野菜・きのこ類	ねぎ	●					●	●	●	●	●	●
	大根	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	れんこん	●						●	●		●	
	きゅうり		●	●	●	●	●	●				
	たまねぎ		●	●	●	●						
	キャベツ		●	●	●		●	●	●	●	●	●
	アスパラガス		●	●								
	にんにく			●	●	●		●				
	生姜							●				
	トマト			●	●							
	なす				●	●	●					
	かぼちゃ				●							
	赤ピーマン					●					●	
	ピーマン					●	●					
	小松菜							●	●			
	ほうれん草							●	●	●		●
	白菜							●	●	●		
	ブロッコリー							●	●			
	さつまいも							●	●			
	高菜							●				
春菊								●	●	●		
白かぶ								●				
チンゲン菜								●				
カリフラワー									●			
カットしいたけ			●				●	●	●	●	●	

果実類	ゆず						●	●	●			
	かぼす果汁					●						
	ブルーベリー				●							
	アムスメロン				●		●					
	あわせ柿						●					

魚介類	地魚入りてんぷら		●	●	●	●	●	●	●	●		●
	地魚入りストかまぼこ			●								
	地魚すりみ						●			●		
	沖いわし		●	●			●	●				
	生干しカレイ						●			●	●	
	あんこう							●				
	さば							●		●		
	真たら								●			
さごし										●		

分類	食材名	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
豆類	油揚げ	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
	蒸し大豆	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
	豆腐		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	みそ			●		●	●	●	●	●	●	●
	黒大豆											●

その他	てんぷらまんじゅう				●							
	ミネラルウォーター			●		●						
	三瓶高原牛乳										●	

＊大田産の平成23年度精米使用量……約26t(1回に270Kg使います)

＊たまご……地元の養鶏場

＊牛肉……三瓶や富山の放牧牛

＊米粉……加工は市外ですが、大田産の米

＊野菜……川合・久手・波根・鳥井・久利・三瓶・長久等

＊ブルーベリー……大屋・久利・富山・三瓶等

＊てんぷら、ストかま……ニギス、カナガシラ、赤ハゼ等

平成24年度新規食材

＊てんぷら饅頭……石見銀山の世界遺産登録5周年を記念して今年のお祝い献立に登場！

大田市の郷土料理のひとつで、お祭りのときなどに作られる

＊油揚げ、蒸し大豆、豆腐……市内で平成23年に作付された大豆を加工

＊みそ……大田産の大豆を温泉津の井田で加工

＊アムスメロン……温泉津町井田産

＊ミネラルウォーター……三瓶町志学で採水、水溶性シリカ多く含む

＊塩麴……大田産の米を約2週間かけて熟成

＊カットしいたけ……朝山町の原木しいたけ

＊あわせ柿……温泉津町湯里産

＊イノシシ肉……三瓶で捕獲

＊三瓶高原牛乳……三瓶開拓酪農

＊黒大豆……川合町産

注！

この一覧表は、たくさんの種類・量を使って作る学校給食に登場した地元食材の『品目』を示したものです。

『量』については、精米・卵・牛肉は、100%地元産ですが、その他の食材について、地元だけでまかなうことが難しいものは、県内産や県外産と組み合わせて使用する月もあります。

地元食材の加工品とは！

原料も大田で生産された野菜や米等から作られたものです。

例えば、

- ・大田産の大豆で作られたみそやとうふ、油揚げ
- ・地元のお米を熟成させてつくる塩麴
- ・大田で水揚げされた魚でつくった天ぷら等