## 報告書1(6月)

<u>報告書1(6月)</u>							
実 施 月 日	令和	6年6月20日					
市町村名			殳 名		青森市立浪打小学校		
対象学校	青森市立浪打小学校					対象人員	303
	青森市産まっしぐら 牛到			切り干した	大根	にんじん	<u>,                                     </u>
ふるさと	豚肉 県産ごぼう入りつくねハンバーグ						果肉入りりんごゼリー
産 品 名	低塩しょうゆ赤みそ			女強化力が 白みそ		はにしむさ身	木内ハッッのこセリー
A LI LL — ""	155 温しよ					1 <del>1</del> 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	I
食材使用数		14		ふる	さ		13
献立名	ごはん 牛乳					ぼう入りつくねハンバーグ	
HIV 12 12	県産切り干	- し大根の炒め物 県産ほたて		:			
献立	名	材料	名	分量 g		作り	方
ごはん		青森市産まっしぐら	· >	70.0			
牛乳		牛乳		206.0			
T76		T 76		200.0			
<b>归                                    </b>							
県産ごぼう入りつくねハンバーグ		県産ごぼう入りつくねハンバーグ		40.0			
県産切り干し大根	炒め物	切り干し大根		5.0	1	① 切り干し大根:水戻しし、下ゆでしておく。	
I		にんじん		10.0	にんじん:せん切り		
		豚肉		10.0			
		低塩しょうゆ			(2)	釜に米油を熱し、豚	
			2.5		金に木油を熟し、豚る。	られ、このしんではめ	
		本みりん	0.5				
		上白糖	0.5	(3)		料、少量の水を加え、	
		清酒風	1.0		味が染み込むまで想	煮る。	
		和風だしの素	0.5				
		米油	0.3				
		水温水	適宜				
		\N\		週且			
						<b></b>	. Slanti
県産ほたて汁		ほたてむき身		20.0	(1)	大根・にんじん:いち	よつ切り
		鉄強化カット豆腐		20.0		長ねぎ:薄切り	
		大根	20.0		ほたてむき身:解凍	し、異物確認	
		にんじん	5.0	<b>(2</b> )	釜でだしを取り、中	火で沸騰したところに、	
		長ねぎ	10.0			えアクを取りながら煮	
		かつお昆布だし			る。		
			50.0	<b>②</b>	にナーナ・・・ 七 白 しよー・	し言庭を加え 心ギ	
		赤みそ		6.0	(এ)	ほたてむき身とカット	P. 豆腐を加え、火か
ĺ		白みそ		3.0	_	通ったら調味する。	
		和風だしの素		0.3	4	長ねぎを加え、一煮	立ちさせる。
果肉入りりんごゼ	'IJ—	果肉入りりんごゼリー		40.0			
	-						
	4	 養	/ <del>III</del>			 写	古
			価			<del>5</del>	真
エネルギー		Kcal 亜鉛		mg			
たんぱく質	24.7		191	$\mu$ gRE			
(	17.0	%) ビタミンB1	0.58	mg			
脂質	13.8	g ビタミンB2	0.51	mg	1000	100000000000000000000000000000000000000	双①东
(	21.41	. —	121			いんごちゃん	THE PARTY OF THE P
マグネシウム	94		5.4	•			
カルシウム				-			1
	307 mg   食塩相当量2.5 3.9 mg			5	/	The state of	1240
						Parish self	
ー 地場産物の活用について ー						7500	(8)
・ 6月18日は【ほたての日】です。これにちなんで、陸奥湾産ほたての						The same of the sa	
むき身を使った汁			lmu · · ·			A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	
		(使っている国産の			1		
		煮る時間を取り、よぐ ≈★	、味のしみた	しつとり	T-10 -58		AND AND ADDRESS OF THE PARTY OF
め】に仕上げるのがポイントです。							