

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月11日			
市町村名	平内町	施設名	平内町学校給食センター	
対象学校	小学校3校 中学校1校	対象人員	677	
ふるさと産品名	精白米	牛乳	県産チキンカツ ごぼう 豚ひき肉	
	つきこん	(冷)ほたて	大根 (冷)豆腐 味噌(赤)	
	味噌(白)			
食材使用数	13	ふるさと産品数	11	
献立名	ごはん	牛乳	県産チキンカツ	
	きんぴらごぼう	ほたてのピリ辛みそ汁		
献立名	材料名	分量g	作り方	
米飯	学校給食用精白米	70.0	<p>《きんぴらごぼう》</p> <p>① にんじんは、千切りにしておく。</p> <p>② 釜にサラダ油を入れ、豚ひき肉を炒め、中心温度を確認する。</p> <p>③ ②に、ごぼう、にんじん、つきこんを入れて炒め、調味料で味付けをする。</p> <p>《ほたてのピリ辛みそ汁》</p> <p>① にんじん、大根は、いちょう切り、長ねぎは、小口切りにする。</p> <p>② ほたてに酒をまぶしておく。</p> <p>③ だしをとり、にんじん、大根を入れ、柔らかくなったら、ほたてと豆腐を入れ煮る。</p> <p>④ 火が通ったら、調味料で味付けし、長ねぎを入れて、ひと煮立ちさせる。</p>	
牛乳	牛乳	206.0		
県産チキンカツ	県産チキンカツ	50.0		
	サラダ油	5.0		
きんぴらごぼう	県産笹がきごぼう	25.0		
	にんじん	15.0		
	豚ひき肉	10.0		
	つきこん	15.0		
	料理酒	1.0		
	三温糖	0.4		
	醤油	2.5		
	みりん	1.0		
	白ごま	0.5		
	和風だし	0.4		
ほたてのピリ辛みそ汁	一味唐辛子	0.01		
	サラダ油	0.2		
	(冷)ベビーほたて	25.0		
	料理酒	1.0		
	にんじん	10.0		
	大根	30.0		
	(冷)豆腐(県産大豆)	20.0		
	長ねぎ	10.0		
	カルシウム強化味噌(赤)	4.2		
	カルシウム強化味噌(白)	3.5		
焼きいりこパック	2.5			
和風だし	0.4			
一味唐辛子	0.01			
栄 養 価			写 真	
エネルギー	617 Kcal	亜鉛	3.7 mg	
たんぱく質	30.3 g	ビタミンA	270 μgRE	
(19.6 %)	ビタミンB1	0.60 mg	
脂質	17.6 g	ビタミンB2	0.57 mg	
(25.67 %)	ビタミンC	10 mg	
マグネシウム	103 mg	食物繊維	4.3 g	
カルシウム	315 mg	食塩相当量	2.2 g	
鉄	2.5 mg			
— 地場産物の活用について —				
<p>○地元平内町で収穫され、加工されたほたてを給食で使用している。</p> <p>○県産のものをとり入れるため、県産の冷凍野菜や冷凍豆腐、また、県内で製造されたこんにゃくや調味料を使うようにしている。</p> <p>○なるべく青森県産の野菜を仕入れるように、納入業者をお願いをしている。</p>				