

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月19日		
市町村名	平川市	施設名	平川市学校給食センター
対象学校	小学校 9校	中学校 4校	対象人員 2,259
ふるさと産品名	米(市産)	豚肉(県内加工)	嶽きみ(県産) アスパラガス(県産) だいこん(県産)
	こいくちしょうゆ(県産)	ベビーほたて(県産)	黒あわびたけ(市産) キャベツ(県産) 米粉めん(市産)
	お米のムース(市産)	牛乳(県産)	とりガラスープ(県産)
食材使用数	14	ふるさと産品数	13
献立名	ごはん	豚のみそ焼き	大根とアスパラガスのサラダ ほたてと米粉めんのスープ
	牛乳	お米のムース	

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	学校給食用精白米	67.0	青天の霹靂
牛乳	牛乳	206.0	
豚肉のみそ焼き	豚ロースみそ焼き	50.0	① 焼く。
大根とアスパラガスのサラダ	嶽きみ ホール 冷凍	6.0	① 嶽きみ・アスパラガスは茹でて、冷却する。 ② だいこんは塩素消毒する。 ③ 和える。
	だいこん	35.0	
	アスパラガス 冷凍	15.0	
	和風おろしドレッシング	7.5	
ほたてと米粉めんのスープ	ベビーほたて	20.0	① にんじん、キャベツは千切りにする。 ② 米粉めんは、ほぐしておく。 ③ 釜に、ほたて、にんじんを入れて煮る。 ④ 黒あわびたけ、キャベツを入れ調味する。 ⑤ 最後に米粉めんを入れる。
	にんじん	8.0	
	キャベツ	30.0	
	黒あわびたけ ほぐし	4.0	
	米粉めん	8.0	
	とりガラスープ	4.0	
	中華スープの素	2.4	
	こいくちしょうゆ	1.0	
	こしょう	0.02	
	食塩	0.2	
お米のムース	お米のムース	30.0	

栄養価		写真	
エネルギー	641 Kcal	亜鉛	2.6 mg
たんぱく質	25.7 g	ビタミンA	147 μgRE
(16.0 %)	ビタミンB1	0.48 mg
脂質	18.6 g	ビタミンB2	0.43 mg
(26.0 %)	ビタミンC	20 mg
マグネシウム	65 mg	食物繊維	3.4 g
カルシウム	313 mg	食塩相当量	2.8 g
鉄	1.8 mg		
— 地場産物の活用について —			
<p>○平川市産の米を使用した材料は、青天の霹靂、お米のムース、米粉めんです。米粉めんは、柏木農業高等学校から提供してもらったものです。</p> <p>○平川市で栽培している黒あわびたけがスープに入っています。</p>			



