

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月20日		施設名	田舎館村学校給食センター			
市町村名	田舎館村		対象学校	田舎館小学校	田舎館中学校		
対象学校	田舎館小学校	田舎館中学校	黒石養護学校	対象人員	673食		
ふるさと産品名	精白米	牛乳	チキンくわ焼き	豚ひき肉	こかぶ		
	生しいたけ	冷凍とうふ	油揚げ	ほうれん草	りんごちゃん		
	鶏がらスープ	赤味噌	白味噌	薄口しょうゆ			
食材使用数	17		ふるさと産品数	14			
献立名	ごはん	牛乳	チキン照焼き	こかぶのそぼろ煮			
	ほうれん草のみそ汁	りんごゼリー					
献立名	材料名	分量 g	作り方				
ごはん 牛乳 チキン照焼き こかぶのそぼろ煮	田舎館産つがるロマン	80.0	①こかぶは皮をむきダイスカット。 葉はカット後、下茹でする。にんじんは、イチョウ切。生しいたけはスライス。 ②鍋に油をしき、豚ひき肉と酒を入れ色が変わるまで炒める。人参を入れて炒める。 ③こかぶと生しいたけを入れて軽く炒めて水を入れて煮る。 ④茹でた葉と枝豆を入れる。 ⑤調味料を入れて煮込む。 ⑥最後に水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。				
	県産牛乳	206.0					
	県産チキンくわ焼き	50.0					
	県産豚ひき肉	8.0					
	清酒(県産)	1.0					
	にんじん	13.0					
	県産こかぶ	38.0					
	田舎館産生しいたけ	4.0					
	冷凍むき枝豆	5.0					
	米油	0.4					
	冷凍おろししょうが	0.3					
	県産鶏ガラスープ	2.8					
	三温糖	0.8					
県産薄口しょうゆ	2.7						
粉末鶏ガラだし	0.3						
片栗粉	1.0						
ほうれん草のみそ汁	たまねぎ	20.0	①だしをとる。 ②たまねぎはスライス。 油揚げは油抜きをする。 ③①にたまねぎから順に具材を入れる。 ④みそを入れる。				
	県産大豆とうふ	19.0					
	県産加工カット油揚げ	4.0					
	県産ほうれん草	21.0					
	田舎館産赤味噌	2.7					
	県産白味噌	9.0					
いりこだしパック	1.0						
かつおだしパック	1.0						
りんごゼリー	県産りんごちゃん	40.0					
栄養価			写真				
エネルギー	646 Kcal	亜鉛	3.4 mg				
たんぱく質	25.9 g	ビタミンA	302 μgRE				
(16.0 %)	ビタミンB1	0.31 mg				
脂質	18.1 g	ビタミンB2	0.56 mg				
(25.20 %)	ビタミンC	139 mg				
マグネシウム	100 mg	食物繊維	5.1 g				
カルシウム	342 mg	食塩相当量	2.8 g				
鉄	4.3 mg						
— 地場産物の活用について —							
・田舎館村産のお米、生しいたけ、赤味噌を使用し、他もできるだけ県産品を使用した献立にし、児童生徒がふるさとの食べ物への理解を深められるような内容にした。							