

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月19日		
市町村名	鶴田町	施設名	鶴田町学校給食センター
対象学校	鶴田小学校	鶴田中学校	対象人員 848
ふるさと産品名	ご飯	牛乳	たれ付き野菜肉団子
	切干大根	鶏ひき肉	
	カット系こんにやく	木綿豆腐	カット長いも
	カットごぼう	つきこんにやく	
	生椎茸	カルシウム強化みそ白	おからみそ
			しょうゆ
			あおもりぷりん
食材使用数	17		ふるさと産品数 15
献立名	ごはん	牛乳	たれ付き野菜肉団子
	切り干し大根の炒り煮		
	長芋入りけんちん汁	あおもりぷりん	

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	学校給食用精白米(鶴田町産)	70.0	センターで炊飯する。
牛乳	牛乳	206.0	
たれ付き野菜肉団子	たれ付き彩り野菜肉団子25g	50.0	スチームコンベクションで加熱する。
切干大根の炒り煮	県産切干大根	6.0	① 切干大根は、よくもどす。 糸こんには、よく洗う。 ② 人参はせん切り。 ③ サラダ油で鶏ひき肉、人参を炒める。 ④ 水気を切った切干大根と、糸こんにを 入れ、調味料を入れて、炒り煮する。
	鶏ひき肉	6.0	
	人参	6.0	
	カット系こんにやく	15.0	
	サラダ油	1.0	
	酒	1.0	
	上白糖	0.7	
	しょうゆ	1.0	
	ぴかいち	1.0	
長芋入りけんちん汁	木綿豆腐	30.0	① 材料の下処理 ・木綿豆腐 つぶし ・人参 いちょう切り ・生椎茸 スライス ・つきこんにやく よく洗う ② ごま油で木綿豆腐、人参、ごぼうを炒める。 ③ お湯、椎茸、つきこんにやく、長いもを入れて煮る。 ④ 火が通ったら、調味料と小松菜を入れる。
	カット長いも(乱切り)	30.0	
	人参	11.0	
	カットごぼう(ささがき)	10.0	
	つきこんにやく	15.0	
	生椎茸	2.0	
	冷凍小松菜カット	15.0	
	カルシウム強化みそ 白	6.0	
	おからみそ	5.0	
	素材力いりこだし	0.5	
	素材力本かつおだし	0.5	
ごま油	0.6		
あおもりプリン	あおもりプリン	40.0	

栄 養 価		写 真	
エネルギー	637 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	23.5 g	ビタミンA	258 μgRE
(	14.8 %)	ビタミンB1	0.48 mg
脂質	17.0 g	ビタミンB2	0.54 mg
(	24.02 %)	ビタミンC	11 mg
マグネシウム	155 mg	食物繊維	5.2 g
カルシウム	496 mg	食塩相当量	2.2 g
鉄	4.1 mg		

— 地場産物の活用について —

- ・お米は鶴田町産の「はれわたり」を給食センターで炊いています。
- ・たれ付き野菜肉団子は県産の鶏肉やごぼうを使用しています。
- ・切干大根の炒り煮は、切干大根、鶏肉、糸こんにが県産品です。
- ・けんちん汁の木綿豆腐とおからみそは、地元の道の駅あるじゃで加工されたものです。

