


報告書1(6月)

実施月日	令和6年6月14日		施設名	野辺地町学校給食共同調理場	
市町村名	野辺地町				
対象学校	小学校:2校、中学校:1校		対象人員	760	
ふるさと産品名	ごはん	牛乳	木綿豆腐	干し椎茸	のへじコロッケ
	サラダチキン	野辺地葉つきかぶ	かぶの葉		
食材使用数	12		ふるさと産品数	8	
献立名	ごはん	牛乳	味付けのり		
	のへじコロッケ	チキンサラダ	八杯豆腐		
献立名	材料名	分量g	作り方		
ごはん	精白米	70.0	1 かぶは皮をむき熱湯消毒してから いちょう切り。かぶの葉は2センチに 切りボイル・冷却する 2 マンナン彩りサラダとコーンは汁を 切っておく 3 食材を全て混ぜる 1 豆腐は細切り、にんじんはせん切り 2 だしをとったらにんじん、干し椎茸を 加え、味付けする 3 豆腐を加え火が通ったら水で溶いた でんぷんを加えとろみをつける		
牛乳	牛乳	206.0			
のへじコロッケ	のへじコロッケ	60.0			
	揚油	7.0			
チキンサラダ	サラダチキン	10.0			
	野辺地葉つきかぶ	24.0			
	かぶの葉	6.0			
	マンナン彩りサラダ	4.0			
	ホールコーン缶	2.0			
八杯豆腐	木綿豆腐	75.0			
	にんじん	6.0			
	干し椎茸スライス	1.6			
	だし昆布	2.0			
	鰹節パック	2.0			
	液体昆布だし	1.0			
	液体鰹だし	1.0			
	でんぷん	6.0			
	白だし	3.2			
	清酒	1.6			
粉末かつおだし	0.5				
和風だしの素	0.5				
味付けのり	味付けのり	1.7			
栄 養 価			写 真		
エネルギー	649 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	21.5 g	ビタミンA	185 μgRE		
(13.3 %)	ビタミンB1	0.28 mg		
脂質	24.7 g	ビタミンB2	0.48 mg		
(34.2 %)	ビタミンC	17 mg		
マグネシウム	114 mg	食物繊維	4.6 g		
カルシウム	352 mg	食塩相当量	1.7 g		
鉄	2.4 mg				
— 地場産物の活用について —					
<ul style="list-style-type: none"> ・6月からは町の特産品:野辺地葉つきかぶが出回るので旬の間はできるだけ使うようにしている ・野辺地町の郷土料理:八杯豆腐には、青森県産の大豆で作った木綿豆腐と地場産の干し椎茸を使用している 					