

報告書1(6月)

実施月日	令和6年6月26日		
市町村名	おいらせ町	施設名	おいらせ町立学校給食センター
対象学校	小学校5校	中学校3校	対象人員 2,242
ふるさと産品名	牛乳	まっしぐら(米)	へっちょこ団子 豆腐 鶏肉
	糸こんにゃく	干しいたけ	照り焼きハンバーグ 小松菜 キャベツ
	りんごちゃん	しょうゆ	めんつゆ
食材使用数	16		ふるさと産品数 13
献立名	ごはん	牛乳	照り焼きハンバーグ
	小松菜のごま和え	だるま芋へっちょこ団子汁	りんごちゃんゼリー

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	精米	70.0	<ul style="list-style-type: none"> ● センターで炊飯 ● スチコンで加熱する。 ● 小松菜1.5cm、キャベツは1cmの千切り、にんじんさがきにする。野菜はポイルし冷却する。野菜をごま和えの素で和える。 ● ごぼうはさがき、にんじんはいちょう切り、長ねぎは小口切りにしておく。鶏肉に酒をかけてごぼうと一緒に炒める。水を入れて、にんじん、干しいたけ、糸こんにゃく、豆腐を煮る。へっちょこ団子を加え、調味料を入れさらに煮る。仕上げに長ねぎとこしょうを入れ、ひと煮たちさせる。
牛乳	牛乳	206.0	
照り焼きハンバーグ	照り焼きハンバーグ	40.0	
小松菜のごま和え	小松菜	20.0	
	キャベツ	25.0	
	にんじん	5.0	
	ごま和えの素	3.5	
だるま芋へっちょこ団子汁	鶏肉	36.0	
	ごぼう	10.0	
	にんじん	10.0	
	干しいたけ	0.6	
	糸こんにゃく	15.0	
	豆腐	20.0	
	だるま芋へっちょこ団子	40.0	
	長ねぎ	7.0	
	こしょう	0.02	
	とりがらスープ	6.0	
	酒	2.0	
	しょうゆ	3.7	
めんつゆ	2.0		
和風だしの素	0.4		
りんごちゃんゼリー	りんごちゃんゼリー	40.0	

栄		養		価	
エネルギー	627 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	22.8 g	ビタミンA	316 μgRE		
(14.6 %)	ビタミンB1	0.67 mg		
脂質	15.7 g	ビタミンB2	0.50 mg		
(21.60 %)	ビタミンC	143 mg		
マグネシウム	90 mg	食物繊維	5.4 g		
カルシウム	392.8 mg	食塩相当量	1.9 g		
鉄	3.3 mg				



— 地場産物の活用について —

だるま芋へっちょこ団子汁はだるま芋を使って、地元の団体のの方が愛情込めて一つ一つ丸めて作った団子が入っています。この団子は真ん中がくぼんでへそ(へっちょ)をつけていることからへっちょこ団子と呼んでいます。町の行事やイベントでも提供されている汁物で、地元を盛り上げています。