


報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月24日			
市町村名	横浜町	施設名	横浜町学校給食センター	
対象学校	横浜小学校 横浜中学校	対象人員	264人	
ふるさと産品名	精白米 牛乳 ベビーほたて 木綿豆腐 赤みそ			
	白みそ ほろよい豚メンチカツ ほうれん草 ソフトチキン			
食材使用数	11	ふるさと産品数	9	
献立名	ごはん 牛乳 ほろよい豚メンチカツ			
	ほうれん草と蒸し鶏のサラダ 横浜ほたてのみそ汁			
献立名	材料名	分量 g	作り方	
ごはん	学校給食用精白米	75.0	① 洗米、浸漬、炊飯をする。	
牛乳	牛乳	206.0		
ほろよい豚メンチカツ	ほろよい豚メンチカツ	80.0	① ほろよい豚メンチカツを180℃10分で揚げる。	
	サラダ油	8.0		
ほうれん草と蒸し鶏のサラダ	冷凍ほうれん草	65.0	① 冷凍ほうれん草は洗ってボイルし、冷却する。人参は千切りにしてボイル、冷却する。ソフトチキンは袋から出す。 ② 材料をドレッシングとともに和える。	
	ソフトチキン	12.0		
	人参	6.0		
	和風ごま醤油ドレッシング	6.0		
横浜ほたてのみそ汁	ベビーほたて	20.0	① ベビーほたてはあらう。人参はいちょう切り3mmにする。木綿豆腐はさいのめ切りにする。長ねぎは小口切り3mmにする。 ② 鍋にお湯を沸かし、ほたてをいれたあと、清酒をいれる。煮立ったら人参をいれ、柔らかくなったら木綿豆腐をいれる。 ③ 具材に火が通ったら、だしとみそをいれ、最後に長ねぎをいれる。	
	清酒	2.0		
	人参	12.0		
	木綿豆腐	30.0		
	素材力こんぶだし	0.9		
	素材力かつおだし	0.9		
	赤みそ	3.7		
	白みそ	3.7		
長ねぎ	10.0			
栄 養 価			写 真	
エネルギー	824 Kcal	亜鉛	3 mg	
たんぱく質	30.7 g	ビタミンA	524 μgRE	
(14.9 %)	ビタミンB1	0.24 mg	
脂質	28.8 g	ビタミンB2	0.52 mg	
(31.46 %)	ビタミンC	18 mg	
マグネシウム	112 mg	食物繊維	4.0 g	
カルシウム	358 mg	食塩相当量	2.0 g	
鉄	2.5 mg			
— 地場産物の活用について —				
<p>ごはんは横浜町産のまっしぐら、牛乳は青森県産のものを使用しています。主菜は横浜町で飼育されているほろよい豚を使用したほろよい豚メンチカツで、これは地元の加工団体が加工してくれたものです。副菜には県産のほうれん草とソフトチキンを使用し、汁ものには横浜町産のほたてと県産のみそ、さらに県内加工の木綿豆腐を使用しました。</p>				