

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年6月14日				
市町村名	田子町	施設名	田子町立学校給食センター		
対象学校	小学校1校	中学校1校	対象人員	274	
ふるさと産品名	米	いわしりんご煮	長いも	きゅうり	鶏肉
	ごぼう	干し椎茸	長いも入りひつまみ	あおもりぷりん	牛乳
	濃口醤油	薄口醤油			
食材使用数	15		ふるさと産品数	12	
献立名	ごはん	いわしりんご煮	長いもの梅和え	ひつまみ	
	牛乳	あおもりぷりん			
献立名	材料名	分量 g	作り方		
ご飯	学校給食用精白米	70.0	① スチコンで加熱する ① きゅうりは3ミリ輪切りにして加熱冷却する。 ② 長いもは、袋から出す。 ③ ドレッシングで和える。 ① にんじん、ごぼうはさががき、キャベツは1センチ幅に切る。こまつなは1センチに切る。 ② 鶏肉は酒に浸しておく。 ③ 釜に水を張り、だしをとる。 ④ ③鶏肉、にんじん、ごぼうを入れて煮る。さらにキャベツとこまつなを加える。 ⑤ 味付けし、最後にひつまみを加える。		
牛乳	牛乳	206.0			
いわしりんご煮	いわしりんご煮	40.0			
長いもの梅和え	長いも	45.0			
	きゅうり	15.0			
	梅だれ	6.8			
ひつまみ	長いも入りひつまみ	30.0			
	鶏肉	15.0			
	酒	1.1			
	にんじん	12.0			
	ごぼう	10.0			
	キャベツ	20.0			
	こまつな	5.0			
	かつおだしパック	2.8			
あおもりぷりん	みりん	1.1			
	うすくちしょうゆ	2.1			
	こいくちしょうゆ	2.5			
あおもりぷりん	あおもりぷりん	40.0			
栄養価			写真		
エネルギー	600 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	27.9 g	ビタミンA	191 μgRE		
(19.0 %)	ビタミンB1	0.51 mg		
脂質	12.5 g	ビタミンB2	0.50 mg		
(19.00 %)	ビタミンC	29 mg		
マグネシウム	135 mg	食物繊維	3.3 g		
カルシウム	475 mg	食塩相当量	1.6 g		
鉄	3.0 mg				
<p>ー 地場産物の活用について ー</p> <p>・田子町では、JA八戸田子店の直売部会と連携し、町内産の野菜を優先して購入しています。</p> <p>・「三戸郡ふるさと元気給食」として、三戸郡6町村や青森県の特産品を活用した献立にしました。</p>					