

報告書1(11月)

実施月日	令和6年11月25日				
市町村名	大鰐町	施設名			
対象学校	大鰐小学校 大鰐中学校	対象人員	444人		
ふるさと 産品名	ごはん	牛乳	照焼チキン	ごぼう	にんじん
	しょうゆ	かやき煎餅	とりもも肉	しいたけ	ねぎ
	キャベツ				
食材使用数	13	ふるさと産品数	11		
献立名	ごはん	牛乳	照焼チキン	ごぼうサラダ	
せんべい汁					

献立名	材料名	分量 g	作り方		
ごはん	給食米				
	牛乳	206.0			
照焼チキン	若鶏くわ焼き	50.0	・ 蒸し器で40分程度蒸す。		
ごぼうサラダ	千切りごぼう	30.0	<ul style="list-style-type: none"> ・ きゅうり、にんじんは千切りにし、ゆでて冷却する。 ・ ごぼうは茹でた後、しょうゆと砂糖を入れて味をつけ、冷却する。 ・ 野菜とツナ、調味料で味を整える。 		
	きゅうり	12.0			
	にんじん	5.0			
	オリーブドツナ	8.00			
	マヨネーズ	6.00			
	ごまドレッシング	4.0			
	しょうゆ	0.5			
	三温糖	0.2			
	せんべい汁	かやき煎餅		11.0	<ul style="list-style-type: none"> ・ せんべいは小さく割っておく。 ・ にんじんはいちょう切り、しいたけは5mm程度のスライス、ねぎは小口切り、キャベツは小さめのざく切りにする。 ・ だし昆布でだしをとり、鶏肉を入れる。鶏肉に火が通ったら、野菜を順に入れ調味料で味を整える。 ・ 最後にせんべいを入れ、5分程度煮る。
		鶏もも肉		20.0	
にんじん		8.0			
しいたけ		8.0			
ねぎ		10.0			
キャベツ		25.0			
シママース		0.2			
しょうゆ		5.0			
清酒		2.0			
みりん		1.0			
だし昆布		1.0			
鰹だしパック		1.0			
和風だしの素	0.3				

栄		養		価	
エネルギー	662 Kcal	亜鉛	4 mg		
たんぱく質	26.2 g	ビタミンA	197 μgRE		
(15.8 %)	ビタミンB1	0.48 mg		
脂質	22.3 g	ビタミンB2	0.49 mg		
(30.32 %)	ビタミンC	19 mg		
マグネシウム	89 mg	食物繊維	4.0 g		
カルシウム	383 mg	食塩相当量	2.4 g		
鉄	1.6 mg				



— 地場産物の活用について —

・しょうゆは地元の業者(マルシチ)で製造されたものです。
青森県産の大豆を使用したしょうゆです。

<放送資料>

今日は、「地産地消」のお話です。

地産地消とは、地元で生産された農林水産物を地域で消費する取り組みのことです。地元のものを使うことで、新鮮な食材をおいしいうちに食べることができ、輸送にかかる費用が少なくすむことで、環境にやさしいなどのよいことがあります。学校給食でも地産地消に取り組んでいます。今日は青森県産の食材をたくさん取り入れました。

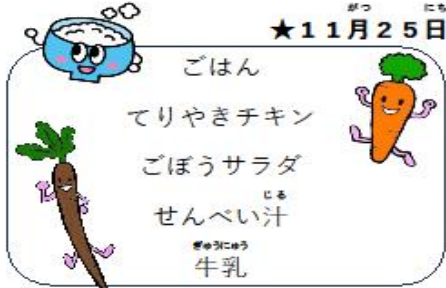
<給食だより>



11月25日は、『ふるさと産品給食の日』です！

みなさんは、大鰐町や青森県の地場産物が何かを知っていますか？
みなさんに、地場産物のことを理解してもらうため、学校給食では、6月と11月に「ふるさと産品給食の日」をもうけています。

★11月25日(月)の献立★



写真はイメージです

この日の給食は、青森県でとれた食材や、青森県内で加工された食材を使用した献立になっています。この日以外にも、大鰐町産・青森県産の食材をたくさん使いました。給食に関わっている方々に感謝しながら給食を食べましょう。

給食を通して「地産地消」の良さを知ろう！

<p>新鮮な旬の味覚を味わうことができる</p>	<p>作っている人の顔がわかり、安心感が得られる</p>	<p>地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる</p>
<p>農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる</p>	<p>運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい</p>	<p>SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる</p>