


報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年11月20日	
市町村名	田舎館村	施設名
対象学校	田舎館小学校	田舎館中学校
	黒石養護学校	対象人員
		706食
ふるさと産品名	精白米	牛乳
	肉団子	ほうれん草
	にんじん	
	冷凍豆腐	乾燥野菜洋風ミックス
	油揚げ	りんごゼリー
		みそ
	こいくちしょうゆ	
食材使用数	12	ふるさと産品数
		11
献立名	ごはん	牛乳
	肉団子	おひたし
	とうふのみそ汁	りんごゼリー

献立名	材料名	分量 g	作り方	
ごはん	田舎館産はれわたり	80.0	①はくさいは、1cm幅にカット。 ②はくさいとほうれん草を茹でて冷却する。 ③調味料で和える。 ①だしをとる。 ②乾燥野菜を入れる。 ③にんじんを入れる。 ④油揚げを入れる。 ⑤とうふを入れる。 ⑥みそを入れる。	
	牛乳	206.0		
	肉団子	50.0		
	おひたし	はくさい		40.0
		県産冷凍ほうれん草		25.0
		県産こいくちしょうゆ		2.0
		白だし		1.7
とうふのみそ汁	三温糖	0.5		
	県産できるだし洋風野菜ミックス	2.6		
	県産にんじん	10.0		
	県産冷凍とうふ	20.0		
	県内工場油揚げ	4.0		
	田舎館産赤味噌	4.0		
	県産白みそ	6.0		
りんごゼリー	いりこだし	1.0		
	かつおだし	1.0		
	県産りんごちゃん	40.0		

栄		養		価		写		真	
エネルギー	598 Kcal	亜鉛	3 mg						
たんぱく質	21.1 g	ビタミンA	357 μgRE						
(14.1 %)	ビタミンB1	0.26 mg						
脂質	14.7 g	ビタミンB2	0.50 mg						
(22.10 %)	ビタミンC	131 mg						
マグネシウム	100 mg	食物繊維	5.2 g						
カルシウム	338 mg	食塩相当量	2.6 g						
鉄	4.1 mg								

— 地場産物の活用について —

- ・田舎館産は精白米と赤味噌を使用した。
- ・みそ汁の野菜は確実に県産になる乾燥野菜を使用した。

放送資料

20

水

ごはん 牛乳 肉団子 ほうれん草のおひたし とうふのみそ汁 りんごゼリー

◎ ふるさと産品給食の日 ◎

給食を食べている児童生徒の皆さんに、地元の食材について知ってもらいたいという願いから、毎年6月と11月に「ふるさと産品給食の日」を設けています。内容は給食だよりも載せているので、そちらを見て欲しいのですが、今回は田舎館村産が「はれわたり」の新米と赤みそ、青森県産が牛乳、県産ごぼうと鶏肉で作った肉団子、和え物のほうれん草みそ汁に乾燥野菜（県産のキャベツ、にんじん、ねぎを乾燥させています）とうふ、白みそ、そして油揚げは県内の工場で作ってもらったものです。さらにデザートは、青森県産りんごを使用したゼリーです。

去年の今頃、つがるロマンという品種はもう作られなくなるよ。というお話をしました。昨年度は猛暑の影響で米の収穫量が少なかったため、給食のお米も9月の最後の週からは、つがるロマンから「はれわたり」の新米に変わりました。これも田舎館村の米農家さんが一生懸命育ててくれたお米です。しっかり食べましょう。

きゅうしょくだより



ぱくぱく

2024年11月号
田舎館村
学校給食センター



今月の献立目標は「ふるさとの食べ物に関心を持とう」です。

青森県は、三方を海に囲まれ、岩木山や八甲田山など豊かな山々が身近にあり自然の恵みによるおいしい食べ物がたくさんあります。自然の恵みや、食べ物に関わる多くの人たちに感謝の気持ちを伝えるために、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしっかりと残さずいただくことを心がけましょう。

●●● 11月20日(水) ●●●
○
ふるさと産品(さんぴん)給食の日!

青森県でとれた食べ物を多く使った給食の日を「ふるさと産品(さんぴん)給食の日」としています。
11月20日(水)をふるさと産品給食の日として、青森県産や田舎館産の食材を使用しています。

ごはん

(田舎館産 9月下旬より新品種「はれわたり」の新米を使用しています)



牛乳

(青森県産)

りんごゼリー

(青森県産)

肉団子

(青森県産鶏肉とごぼう入り)

とうふのみそ汁

(青森県産大豆使用のとうふ 青森県産の乾燥野菜 白みそ 弘前市で作られた油揚げ)
(田舎館産赤みそ)

ほうれん草のおひたし

(青森県産ほうれんそう)



給食では

「**地産地消**」

を推進しています!

