

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年11月18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	268人
ふるさと産品名	精白米 牛乳 ベビーほたて 木綿豆腐 にんじん		
	長ねぎ 白みそ 赤みそ ほうれん草 はくさい		
	ほろよい豚メンチカツ		
食材使用数	11	ふるさと産品数	11
献立名	ごはん 牛乳 ほろよい豚メンチカツ		
	ほうれん草の胡麻和え 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	
	サラダ油	8.0	
ほうれん草の胡麻和え	冷凍ほうれん草	50.0	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。白菜は2cm幅に切り、ボイル、冷却する。
	白菜	30.0	
	人参	10.0	
	さとう	0.9	② 材料を調味料とともに和える。
	そばつゆ	3.0	
	すりごま	3.4	
	横浜ほたてのみそ汁	ベビーほたて	
	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	800 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	29.2 g	ビタミンA	489 μgRE
(	14.6 %)	ビタミンB1	0.26 mg
脂質	26.0 g	ビタミンB2	0.52 mg
(	29.25 %)	ビタミンC	22 mg
マグネシウム	115 mg	食物繊維	4.4 g
カルシウム	394 mg	食塩相当量	2.1 g
鉄	2.4 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。また、メンチカツは横浜町で飼育されたほろよい豚を使ったもので、地元の加工団体が加工しています。さらに、町でとれたベビーほたてや長ねぎ、県産の人参、白菜、ほうれん草、豆腐、みそを使用し、ふるさと産品100%の献立となりました。</p>			



<放送資料>

18月

こんだて ごはん ぎゅうにゅう よこはまほたてのみそしる  
ほろよいとんメンチカツ ほうれんそうのごまあえ

●ふるさと産品給食の日

今日はふるさと産品給食の日です。この日は、みなさんに給食を通して横浜町や青森県のことをもっと好きになってもらうため、いつもの給食よりも地元のものたくさん使ったメニューとなっています。

今日は久しぶりに登場する、「ほろよい豚メンチカツ」をメインに、横浜町でとれたほたての味噌汁、横浜町産のお米を使ったごはん、県産のほうれん草を使用したサラダ、県産牛乳ということで横浜町産と青森県産づくしの献立です。地元食材で、もっと横浜町や青森県を好きになってくれたら嬉しいです。

<給食だより(献立表お知らせ欄)>

さんびん きゅうしょく ひ

# ふるさと産品給食の日

今月18日は「ふるさと産品給食の日」です。この日はいつもよりたくさんの種類の青森県産のものと横浜町産のものを使用して給食をつくる予定です。

給食は、農家さんや漁師さん、食べものを運ぶ人や給食をつくる調理員さんなど、様々な人たちが関わってつくっています。

給食に関わる多くの人や自然の恵みに感謝していただきましょう。



©少年写真新聞社2024

今日はふるさと産品給食の日です。横浜町でとれたほたてや、ほろよい豚メンチカツが久しぶりに登場します。お楽しみに～!

