

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和6年11月15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	278
ふるさと産品名	米	鶏肉味噌焼肉味焼き	長いも	にんじん 豚肉
	小松菜	嶽きみ	南蛮味噌	キャベツ 大根
	油揚げ	根深ねぎ	赤味噌・白味噌	牛乳 りんごちゃん
食材使用数	17		ふるさと産品数	16
献立名	ごはん		鶏肉味噌焼肉味焼き	長いもの南蛮味噌炒め ひきな汁
	牛乳		りんごちゃん	
献立名	材 料 名	分量 g	作 り 方	
ごはん	学校給食用精白米	70.0	① スチコンで加熱する ① 長いもは、袋から出す。 ② 玉ねぎ、にんじんは粗みじん切り、小松菜は1cmに切る。 ③ 釜に油を熱して豚ひき肉を炒める。さらににんじん、玉ねぎを加えて炒め。火が通ったら、長いも、小松菜、嶽きみ南蛮味噌を加えて炒める。	
牛乳	牛乳	206.0		
鶏肉味噌焼肉味焼き	鶏肉味噌焼肉味	50.0		
長いもの南蛮味噌炒め	豚ひき肉	15.0		
	長いも(チルドカット)	30.0		
	玉ねぎ	35.0		
	にんじん	8.0		
	小松菜	3.0		
	嶽きみ(冷凍)	3.0		
	南蛮味噌	9.0		
キャノーラ油	0.2			
ひきな汁	キャベツ	30.0		
	大根	25.0		
	にんじん	12.0		
	根深ねぎ	5.0		
	赤味噌	5.0		
	白味噌	1.1		
	いりこだしパック	2.5		
和風だしの素	0.4			
りんごちゃん	りんごちゃん	40.0	① 釜に水を張り、だしをとる。 ② 大根、にんじんは千切り、キャベツは千切りに、根深ねぎは小口切りにする。 ③ ①に②を加えて加熱し、みそ、だしで味を整える。	
栄 養 価		写 真		
エネルギー	577 Kcal	亜鉛	4 mg	
たんぱく質	29.4 g	ビタミンA	252 μgRE	
(20.0 %)	ビタミンB1	0.61 mg	
脂質	13.8 g	ビタミンB2	0.52 mg	
(22.00 %)	ビタミンC	140 mg	
マグネシウム	80 mg	食物繊維	4.7 g	
カルシウム	372 mg	食塩相当量	2.3 g	
鉄	2.7 mg			
ー 地場産物の活用について ー ・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。 ・「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。				

【放送資料】

私たちの住む青森県には、米、野菜、くだもの、魚、肉や牛乳、などおいしい食材がたくさんとれます。給食でも青森県や田子町でとれたものをたくさん使っています。特に1年の中でも県産食材がたくさん出回る11月は、青森県の食育月間です。そこで今日は「ふるさと産品給食の日」としてこんだてをたてました。

青森県産品では牛乳、とりにく、ぶたにく、長いも、こまつな、じゃがいも、あぶらあげ、りんごちゃんゼリー、田子町産では米、だいいん、にんじん、ねぎ、みそを使いました。なんと、たまねぎ以外はすべて青森県産品です！

また三戸郡では「三戸郡ふるさと元気給食」と名付けて実施(じっし)しています。三戸郡内の町と村でおいしい食材を集めて給食を作りました。今年は五戸町のなんばんみそを使いました。今日は三戸郡内の小中学校すべてで同じメニューです。

田子町や青森県の、全国にほこれるたくさんの農林水産物(のうりんすいさんぶつ)、そしてそれらを食材として作られる郷土料理(きょうどりょうり)などをみなさんに知ってもらい、ふるさとにほこりを持ってほしいという願いがこめられています。