

報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月10日		
市町村名	平内町	施設名	平内町学校給食センター
対象学校	小学校3校 中学校1校	対象人員	654
ふるさと 産品名	精白米	牛乳	チキンカツ
	ほたて	ほうれん草	
	切り干し大根	揚げボール	豆腐
	大根	白菜	
	みそ(赤)	みそ(白)	
食材使用数	14	ふるさと産品数	12
献立名	ごはん	牛乳	青森県産チキンカツ
	平内産ほたてのごまネーズ和え		青森県産野菜だし入りつみれ汁
献立名	材料名	分量 g	作り方
米飯	学校給食用精白米	65.0	
牛乳	牛乳	206.0	
青森県産チキンカツ	県産チキンカツ	50.0	
	サラダ油	5.0	
平内産ほたてのごまネーズ和え	(冷)ベビーほたて	28.0	《平内産ほたてのごまネーズ和え》 ① 切り干し大根を戻しておく。 ② 食材をそれぞれ洗って茹で、冷却する。 ③ 調味料で和える。
	(冷)県産ほうれん草	10.0	
	にんじん	15.0	
	切り干し大根(青森県産)	2.1	
	すりごま(白)	2.3	
	醤油	1.5	
	三温糖	1.0	
	マヨネーズ	7.5	
	和風だし	0.4	
	青森県産野菜だし入りつみれ汁	青森県産野菜だし入り揚げボール	
おろし生姜(冷凍)		0.3	
料理酒		1.0	
豆腐(県産大豆)		20.0	
にんじん		10.0	
大根		20.0	
白菜		20.0	
長ねぎ		10.0	
ゆのまち津軽みそ(赤)		4.2	
ゆのまち津軽みそ(白)		3.5	
焼きいりこパック		1.5	
日高昆布		1.0	
和風だし		0.4	
栄 養 価		写 真	
エネルギー	626 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	30.4 g	ビタミンA	378 μgRE
(19.4 %)	ビタミンB1	0.53 mg
脂質	20.2 g	ビタミンB2	0.55 mg
(29.0 %)	ビタミンC	15 mg
マグネシウム	100 mg	食物繊維	3.3 g
カルシウム	332 mg	食塩相当量	2.5 g
鉄	2.6 mg		
— 地場産物の活用について —			
<p>○地元平内町で収穫され、加工されたほたてを給食で使用している。</p> <p>○料理の中に一品でも多くの県産品を使用できるよう献立を考え、冷凍野菜、冷凍豆腐などをとり入れた。また、野菜の納入業者にはこの日だけでも、青森県産を入れて欲しいと伝えている。</p>			
			