

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月19日				
市町村名	東通村	施設名	東通村学校給食センター		
対象学校	東通小学校	東通中学校	対象人員	393	
ふるさと産品名	精白米	牛乳	県産ごぼう入り肉信田	切干大根	にんじん
	鶏肉	糸こんにゃく	しょうゆ	ほたて	だいこん
	ねぎ	白みそ	だし昆布	りんご	
食材使用数	15		ふるさと産品数	14	
献立名	ごはん	牛乳	県産ごぼう入り肉信田	切り干し大根煮つけ	
	ほたて汁	カットりんご			
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 スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ① 切干大根を洗い、水もどしする。 ② にんじんはせん切り、糸こんは食べやすい長さに切る。 ③ ティルティングパンに植物油を熱し、鶏肉を炒め、火が通ったらにんじんも加えて炒める。 ④ 湯を加え、切干大根と糸こんを加える。 ⑤ 調味料を加え、味をととのえる。 ⑥ 温度をを確認し、火を止める。 ① だしパックとだし昆布でだしをとる。 ② だし汁に、大根とにんじんを入れて煮る。 ③ ほたてを加え、火を通す。 ④ 味噌を入れ、温度が上がったら、ねぎと高野豆腐を加える。 ⑤ ひと煮立ちしたら、温度を確認し、火を止める。		
牛乳	牛乳	206.0			
県産ごぼう入り肉信田	県産ごぼう入り肉信田	50.0			
切干大根煮つけ	県産切干大根	3.5			
	にんじん	5.0			
	鶏肉	7.5			
	糸こんにゃく	13.0			
	しょうゆ	2.5			
	本みりん	0.8			
	上白糖	0.3			
	清酒	1.0			
ほたて汁	植物油	0.8			
	ベビーほたて	40.0			
	高野豆腐	5.0			
	にんじん	7.0			
	大根	18.0			
	根深ねぎ	7.0			
	白みそ	10.0			
カットりんご	だしパック	2.0			
	だし昆布	2.0			
カットりんご	カットりんご	30.0			
栄 養 価			写 真		
エネルギー	636 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	28.1 g	ビタミンA	127 μgRE		
(17.0 %)	ビタミンB1	0.48 mg		
脂質	18.5 g	ビタミンB2	0.54 mg		
(26.00 %)	ビタミンC	22 mg		
マグネシウム	164 mg	食物繊維	4.1 g		
カルシウム	463 mg	食塩相当量	2.4 g		
鉄	6.1 mg				
— 地場産物の活用について —					
村特産のだし昆布を毎日の給食に使っています。 ほたても、県産品の他に東通村産のものが手に入る時期には、ほたて汁やシチューに使用しています。					