

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月24日		施設名	藤崎町学校給食センター		
市町村名	藤崎町					
対象学校	小学校3校	中学校2校	対象人員	1,149人		
ふるさと産品名	米	豚肉みそ焼き	切干大根	糸こんにゃく	しょうゆ	
	絹ごし豆腐	板麩	干しいたけ	根深ねぎ	さくらんぼ	
	牛乳					
食材使用数	13		ふるさと産品数	11		
献立名	ごはん		豚肉みそ焼き	切干大根の炒め煮	すまし汁	
	さくらんぼ(2こ)		牛乳			
献立名	材料名		分量 g	作り方		
ごはん	学校給食用精白米		67.5	全自動炊飯機で炊く。		
豚肉みそ焼き	豚肉みそ焼き	(小)	50.0	スチームコンベクションオーブンで焼く。		
		(中)	60.0			
切干大根の炒め煮	切干大根		5.8	① (下処理) にんじん…干切り 糸こんにゃく…湯通し 切干大根…もどす さつま揚げ…カット ② 釜に米油を入れ、にんじん、切干大根、糸こんにゃく、さつま揚げの順に入れ炒める。 ③ だし汁で煮てから、調味料で調味する。		
	にんじん		6.0			
	さつま揚げ		5.0			
	糸こんにゃく		10.0			
	米油		0.8			
	しょうゆ		2.2			
	液体かつお		0.5			
	みりん		0.2			
	清酒		0.5			
	三温糖		0.5			
	とうがらし	(だし汁 8L)	0.01			
すまし汁	絹ごし豆腐		35.0	① (下処理) 絹ごし豆腐…さいの目カット 板麩、干しいたけ…洗ってもどす 根深ねぎ…スライサー5mmカット ② だし昆布と混合だしパックでだしを取る。 ③ 絹ごし豆腐、板麩、干しいたけ、ねぎの順で釜に入れる。 ④ 調味料で調味する。		
	板麩		1.8			
	干しいたけ		1.0			
	根深ねぎ		5.0			
	だし昆布		0.8			
	混合だしパックS		2.5			
	液体かつお		2.0			
	しょうゆ		4.2			
	みりん		0.5			
	清酒		0.5			
	食塩		0.03			
昆布だし		0.2				
さくらんぼ(2こ)	さくらんぼ		20.0	消毒して配缶する。		
牛乳	牛乳		206.0	(学配)		
栄 養 価			写 真			
エネルギー	555 Kcal	亜鉛	2.1 mg			
たんぱく質	24.1 g	ビタミンA	123 μgRE			
(17.4 %)	ビタミンB1	0.45 mg			
脂質	17.2 g	ビタミンB2	0.42 mg			
(27.9 %)	ビタミンC	7 mg			
マグネシウム	76 mg	食物繊維	3.4 g			
カルシウム	306 mg	食塩相当量	2.6 g			
鉄	1.5 mg					
— 地場産物の活用について —						
<ul style="list-style-type: none"> ●町内産・・・米、干しいたけ、さくらんぼ ●県産・・・切り干し大根、根深ねぎ、牛乳 ●県内加工・・・豚肉みそ焼き、絹ごし豆腐、板麩、糸こんにゃく、しょうゆ 						