

報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月16日		
市町村名	大鰐町	施設名	
対象学校	大鰐小学校 大鰐中学校	対象人員	430人
ふるさと産品名	ごはん 牛乳 鮭 切干大根 糸こんにゃく		
	干しいたけ しょうゆ 冷凍豆腐 りんごちゃんゼリー ねぎ		
食材使用数	14	ふるさと産品数	10
献立名	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 切干大根の炒め煮		
	かきたま汁 りんごちゃんゼリー		
献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	給食米		
牛乳	牛乳	206.0	
さけの塩焼き	銀鮭の塩焼き	50.0	・ スチコンで15分焼く。
切干大根の炒め煮	切干大根	4.0	・ 切干大根、干しいたけは水で戻す。 ・ さつまあげは1cm幅のスライス、にんじんは太めの千切りに切る。 ・ 油でにんじんを炒め、切干大根、糸こんにゃく、干しいたけを入れて煮る。 ・ 煮えたら、調味料で味つけし、さつまあげを入れて味を整える。
	野菜いりさつまあげ	10.0	
	糸こんにゃく	10.0	
	にんじん	8.00	
	干しいたけ	0.50	
	米油	0.5	
	清酒	0.5	
	しょうゆ	2.5	
	みりん	1.0	
	三温糖	0.4	
和風だしの素	0.2		
かきたま汁	冷凍全卵	17.0	・ だしをとる。 ・ にんじん、豆腐、干しいたけを順に煮ていき、調味料を入れる。 ・ でんぷんでとろみをつけた後、たまごを入れる。 ・ ほうれん草、ねぎを入れて、味を整える。
	冷凍豆腐	25.0	
	冷凍ほうれんそう	8.0	
	ねぎ	10.0	
	にんじん	8.0	
	干しいたけ	0.5	
	だし昆布	1.0	
	シママース	0.3	
	鰹だしパック	1.0	
	和風だしの素	0.3	
	しょうゆ	5.0	
	みりん	1.0	
	清酒	1.0	
でんぷん	1.0		
りんごちゃんゼリー	りんごちゃんゼリー	40.0	
栄 養 価		写 真	
エネルギー	627 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	28.5 g	ビタミンA	288 μgRE
(18.2 %)	ビタミンB1	0.56 mg
脂質	19.0 g	ビタミンB2	0.53 mg
(27.27 %)	ビタミンC	124 mg
マグネシウム	96 mg	食物繊維	3.5 g
カルシウム	309 mg	食塩相当量	2.2 g
鉄	3.6 mg		
— 地場産物の活用について —			
・しょうゆ、干しいたけは地元で製造されたものです。			

