


報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月25日		施設名	平川市学校給食センター			
市町村名	平川市		対象学校	小学校 9校	中学校 4校		
対象学校			対象人員	2,178			
ふるさと産品名	米(市産)	豚肉(県内加工)	しいたけ(県産)	かぶ(市産)	だいこん(県産)		
	こいくちしょうゆ(県内加工)	ベビーほたて(県産)	ごぼう(県産)	とり肉(県産)	さくらんぼ(市産)		
	豆腐(県産)	牛乳(県産)	野菜だし(県産)	白みそ(市産)	かぶの葉(市産)		
食材使用数	16		ふるさと産品数	15			
献立名	ごはん		豚肉のみそこうじ焼き		かぶのそぼろ煮		
	牛乳		さくらんぼ		ほたてのみそ汁		
献立名	材料名	分量 g	作り方				
ごはん	学校給食用精白米	72.0	通常の水加減で炊く。				
牛乳	牛乳	206.0					
豚肉のみそこうじ焼き	豚ロースみそ焼き	50.0	① スチームコンベクションオーブンで蒸し調理する。				
かぶのそぼろ煮	とり ひき肉	18.0	① とりひき肉に、清酒とおろししょうがを混ぜ込む。				
	清酒	1.0					
	おろししょうが	0.2	② かぶは、さいの目切り。				
	かぶ	26.0	にんじんは、さいの目切り。				
	かぶの葉	7.0	しいたけは、薄くスライスする。				
	にんじん	10.0	③ 米ぬか油でとりひき肉を炒める。				
	しいたけ	4.0	にんじん、しいたけを入れて炒める。				
	こいくちしょうゆ	3.0	④ 調味料を入れて煮る。				
	めんつゆ	3.0	⑤ でんぷんを水でとき、さいごに入れてとろみをつける。				
	米ぬか油	0.4					
じゃがいもでん粉	1.0						
ほたてのみそ汁	冷凍ほたてむき身(県産)	25.0	① だいこんは、薄いいちょう切りにする。				
	冷凍豆腐	20.0	② 焼きいりこでだしをとる。				
	だいこん	32.00	③ ごぼう、だいこんを入れて煮る。				
	カットごぼう ささがき	8.0	④ ほたて、とうふ、乾燥野菜だしを入れて煮る。				
	乾燥野菜だし	0.4					
	白みそ	9.8	⑤ みそとだしを入れる。				
	焼きいりこだしパック	2.0					
和風だしの素	0.4						
さくらんぼ	さくらんぼ	14.0	① 消毒する。				
栄 養 価			写 真				
エネルギー	652 Kcal	亜鉛	3.5 mg				
たんぱく質	30.5 g	ビタミンA	177 μgRE				
(19.0 %)	ビタミンB1	0.80 mg				
脂質	20.5 g	ビタミンB2	0.52 mg				
(28.0 %)	ビタミンC	23 mg				
マグネシウム	100 mg	食物繊維	3.4 g				
カルシウム	340 mg	食塩相当量	2.5 g				
鉄	3.0 mg						
— 地場産物の活用について —							
<p>○お米は、平川市産のまっしぐらです。</p> <p>○かぶとさくらんぼは、平川市産です。</p> <p>○みそは、平川市産で地元の生産組合でつくっています。</p> <p>○青森県産のほたて、豆腐、肉、野菜を積極的に活用しています。</p> <p>○豚肉のみそこうじ焼きは、県内の加工場で製造されています。</p>							