

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月18日	
市町村名	田舎館村	施設名
対象学校	田舎館小学校 田舎館中学校	黒石養護学校
対象人員	673人	
ふるさと産品名	精白米	牛乳
	ふき	鶏肉
	うすくち醤油	鶏ガラスープ
食材使用数	15	ふるさと産品数
献立名	ごはん	牛乳
	ふきと豚肉の炒め	津軽味噌使用さばのみそ煮

献立名	材料名	分量 g	作り方	
ごはん	田舎館村産はれわたり	80.0	①にんじんは千切。 ②豚肉、にんじん、糸こんにゃく、ふきの順に入れて炒める。 ③調味する。	
	牛乳	206.0		
	津軽味噌使用さばのみそ煮	40.0		
	ふきと豚肉の炒め	県産豚もも肉		10.0
		にんじん		10.0
		県内加工糸こんにゃく		13.0
		県内加工ふきの水煮		23.0
		県産清酒		1.0
		米油		0.3
		三温糖		0.4
		県内加工うすくち醤油		2.8
		みりん		0.5
		粉末かつおだし		0.3
	せんべい汁	県産鶏モモ肉		14.0
にんじん		10.0		
県産ささがきごぼう		8.0		
田舎館村産生しいたけ		6.0		
県産キャベツ		30.0		
県内加工せんべい		10.0		
だし昆布				
県産鶏ガラスープ		4.0		
みりん		1.0		
県内加工うすくち醤油		4.0		
リンゴゼリー	白だし	3.0		
	県産清酒	1.4		
	県産リンゴゼリー	50.0		

栄		養		価	
エネルギー	627 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	23.9 g	ビタミンA	245 μgRE		
(15.2 %)	ビタミンB1	0.29 mg		
脂質	15.5 g	ビタミンB2	0.60 mg		
(22.20 %)	ビタミンC	129 mg		
マグネシウム	74 mg	食物繊維	4.3 g		
カルシウム	370 mg	食塩相当量	2.3 g		
鉄	3.2 mg				

写真



— 地場産物の活用について —

・せんべい汁は郷土料理の中でも一番人気の献立である。
 この他にも今使用できる県産品を多く取り入れた。