

報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月24日	
市町村名	鶴田町	施設名
対象学校	鶴田小学校 鶴田中学校	小1校・中1校
対象人員	828	
ふるさと 産品名	ごはん 牛乳 たれ付き野菜肉団子 できるだし乾燥野菜洋風ミックス 冷凍ごぼうさがき	
	カット糸こんにゃく しょうゆ 木綿豆腐 長いもダイスカット つきこんにゃく 生椎茸	
	カット小松菜 カルシウム強化みそ白 おからみそ あおもりぷりん	
食材使用数	16	ふるさと産品数
献立名	ごはん	牛乳
	長いも入りけんちん汁	たれ付き野菜肉団子
		あおもり野菜のきんぴら

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	学校給食用精白米(鶴田町産)	70.0	センターで炊飯する。
牛乳	牛乳	206.0	
たれ付き野菜肉団子	たれ付き彩り野菜肉団子25g	50.0	スチームコンベクションで加熱する。
あおもり野菜のきんぴら	できるだし乾燥野菜洋風ミックス	2.0	① 釜に乾燥野菜とお湯を入れ、もどしておく。 ② カットごぼうは洗浄する。 糸こんにゃくは、よく洗う。 ③ 釜にごぼう、糸こんにゃくを入れ一煮立ちさせる。 ④ 調味料を入れ、水気がなくなるまで炒める。
	県産冷凍ごぼうさがき	28.0	
	カット糸こんにゃく	15.0	
	上白糖	1.5	
	しょうゆ	3.0	
	ごま油	2.0	
	お湯	20.0	
	長芋入りけんちん汁	木綿豆腐	
県産長芋ダイスカット15mm		30.0	
人参		11.0	
つきこんにゃく		15.0	
生椎茸		2.0	
冷凍小松菜カット		11.0	
カルシウム強化みそ 白		6.0	
おからみそ		5.0	
素材力いりこだし		0.5	
素材力本かつおだし		0.5	
ごま油	0.6		
あおもりぷりん	あおもりぷりん	40.0	

栄 養 価		写 真	
エネルギー	635 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	20.6 g	ビタミンA	230 μgRE
(	13.0 %)	ビタミンB1	0.55 mg
脂質	17.1 g	ビタミンB2	0.46 mg
(	24.24 %)	ビタミンC	9 mg
マグネシウム	144 mg	食物繊維	5.0 g
カルシウム	468 mg	食塩相当量	2.3 g
鉄	3.6 mg		



— 地場産物の活用について —

・ごはんは鶴田町産の「はれわたり」を給食センターで炊いています。  
 ・たれ付き野菜肉団子は県産の鶏肉やごぼうを使用しています。  
 ・県産乾燥野菜のうまみが県産ごぼうにしみこんだきんぴらです。  
 ・けんちん汁の木綿豆腐とおからみそは、地元の道の駅あるじゃで加工されたものです。