


報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月11日		施設名	八戸市立学校北地区給食センター			
市町村名	八戸市		施設名	八戸市立学校北地区給食センター			
対象学校	小学校7校、中学校4校		対象人員	3,662			
ふるさと産品名	米	牛乳	県産厚焼き卵	豚肉	長いも		
	ちくわ	おつゆせんべい	ごぼう	あおもりプリン			
食材使用数	14		ふるさと産品数	9			
献立名	ごはん	牛乳	県産厚焼き卵	長芋とちくわの生姜みそ煮			
	せんべい汁	あおもりプリン					
献立名	材料名	分量 g	作り方				
ごはん	米	70.0	1 豚肉は一口大に切る。長いもは15mm、にんじんは2mmの厚さのいちょう切りにする。ちくわは5mmの厚さに切り、干し椎茸は戻して薄切りにする。生姜はすりおろしておく。 2 豚肉を炒め、干し椎茸と戻し汁を加える。にんじん、長いも、ちくわ、水を加えて柔らかくなるまで煮る。 3 生姜と調味料を加えて、味を調える。				
牛乳	牛乳	206.0					
県産厚焼き卵	県産厚焼き卵	40.0					
長いもとちくわの生姜みそ煮	豚もも肉	5.0					
	長いも	22.0					
	ちくわ	5.0					
	にんじん	3.0					
	干し椎茸	0.25					
	生姜	0.3					
	赤みそ	0.9					
	上白糖	0.18					
せんべい汁	清酒	0.3					
	和風だしの素	0.02					
	鶏もも肉	12.0					
	にんじん	10.0					
	ごぼう	15.0					
	干し椎茸	0.5					
	長ねぎ	7.0					
	おつゆせんべい	15.0					
あおもりプリン	煮干し	2.0					
	こいくち醤油	7.0					
	清酒	0.6					
	和風だしの素	0.2					
	あおもりプリン	40.0					
6	長ねぎを加え、ひと煮立ちさせて火を止める。						
栄 養 価			写 真				
エネルギー	621 Kcal	亜鉛	3 mg				
たんぱく質	24.3 g	ビタミンA	217 μgRE				
(15.7 %)	ビタミンB1	0.51 mg				
脂質	14.9 g	ビタミンB2	0.59 mg				
(21.6 %)	ビタミンC	5 mg				
マグネシウム	107 mg	食物繊維	2.4 g				
カルシウム	453 mg	食塩相当量	2.3 g				
鉄	2.6 mg						
— 地場産物の活用について —							
<p>「長いもとちくわの生姜みそ煮」は新しく取り入れた料理です。ちくわは市内の工場で製造されており、小学校の社会科見学で訪れる機会が比較的多く、子どもたちにとって身近な食材のひとつです。県産の豚肉・長いもなどを使い、生姜みそのほんのり甘じょっぱい味付けで、ほくほくとした食感の長いもを楽しむことができる一品です。</p>							