

報告書1(6月)

実施月日	令和7年6月17日	Aブロック : 4,430人		
	令和7年6月19日	Bブロック : 4,128人		
市町村名	八戸市	施設名	八戸市立学校西地区給食センター	
対象学校	小学校 24校 中学校 13校	対象人員	8,558人	
ふるさと産品名	米 牛乳 さめの煮付け ふき つきこんにやく			
	ごぼう おつゆせんべい あおもりプリン			
食材使用数	13	ふるさと産品数	8	
献立名	ごはん 牛乳 さめの煮付け			
	せんべい汁 ふきの炒め物 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		
牛乳	牛乳	206.0		
さめの煮付け	さめの煮付け	30.0		
ふきの炒め物	ふき	40.0	① ふき、つきこんにやくは30mmの長さ に切る。にんじんはせん切り、さつまあげ は半分に断ち割り、5mmの厚さに切る。 ② つきこんにやくをサラダ油で炒め、ふきと 水を加えて柔らかくなるまで煮る。 ③ にんじんとさつまあげを加え、調味料で 味つけをする。	
	つきこんにやく	20.0		
	にんじん	5.0		
	さつま揚げ	6.0		
	サラダ油	0.3		
	こいくち醤油	2.5		
	上白糖	0.4		
	清酒	0.8		
	一味唐辛子	0.002		
	せんべい汁	鶏もも肉		12.0
にんじん		12.0		
ごぼう		18.0		
干し椎茸		0.8		
長ねぎ		10.0		
おつゆせんべい		15.0		
煮干し		3.0		
こいくち醤油		4.5		
清酒		1.0		
和風だしの素		0.1		
あおもりプリン	あおもりプリン	40.0		
栄養価			写真	
エネルギー	625 Kcal	亜鉛	2 mg	
たんぱく質	26.2 g	ビタミンA	211 μgRE	
(	16.7 %)	ビタミンB1	0.44 mg	
脂質	15.1 g	ビタミンB2	0.46 mg	
(	21.70 %)	ビタミンC	5 mg	
マグネシウム	109 mg	食物繊維	3.3 g	
カルシウム	396 mg	食塩相当量	2.0 g	
鉄	2.3 mg			
<p align="center">— 地場産物の活用について —</p> <p>・青森県産野菜と市内工場で作られたおつゆせんべいを使った八戸の郷土料理せんべい汁は給食でも人気の献立です。                      ・さめの煮付けやあおもりプリンのように県産品を使用した加工品も積極的に取り入れています。</p>				