

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月17日		
市町村名	八戸市	施設名	青森県立八戸第二養護学校
対象学校	青森県立八戸第二養護学校	青森県立八戸高等支援学校	対象人員 472
ふるさと産品名	ごはん	牛乳	木綿豆腐
	かぶ	生揚げ	ほたて
食材使用数	12	ふるさと産品数	9
献立名	ごはん	牛乳	豆腐と白菜のスープ
	揚げ味噌チキン	かぶと小松菜のほたてあんかけ	

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	学校給食用精米	68.2	1 自動で精米し、炊飯する。
	水	97.9	
牛乳	牛乳	206.0	
揚げ味噌チキン	揚げ味噌チキン	50.0	1 フライヤーで揚げ調理する。
	大豆白絞油	5.0	
かぶと小松菜のほたてあんかけ	かぶ	60.0	1 野菜類はそれぞれ洗浄する。 2 かぶは皮をむいてから厚い半月切り、生揚げは一口大にカットする。 3 具材を釜に入れ、煮る。 4 調味料で調味する。 5 水で溶いたじゃがいもでん粉を入れ、とろみを付ける。
	生揚げ	30.0	
	小松菜カットIQF	15.0	
	ほたて丸ごと水煮	20.0	
	めんつゆ	2.0	
	こいくちしょうゆ	1.0	
	みりん風調味料	1.0	
	和風だしの素	0.1	
	じゃがいもでん粉	2.0	
	豆腐と白菜のスープ	木綿豆腐	
はくさい		35.0	
にんじん		10.0	
干しいたけスライス		1.0	
中華だしの素		1.0	
野菜ブイヨン		1.2	

栄養価		写真	
エネルギー	659 Kcal	亜鉛	4 mg
たんぱく質	34.8 g	ビタミンA	253 μgRE
(21.1 %)	ビタミンB1	0.55 mg
脂質	24.8 g	ビタミンB2	0.52 mg
(33.86 %)	ビタミンC	25 mg
マグネシウム	110 mg	食物繊維	3.2 g
カルシウム	418 mg	食塩相当量	2.2 g
鉄	3.8 mg		
— 地場産物の活用について —			
<p>○揚げ味噌チキンは、青森県で生産された鶏肉を使用し、八戸市内の工場で製造されたものです。</p> <p>○かぶとこまつなのほたてあんかけのほたては、青森県の陸奥湾でとれたほたてを使用しています。</p> <p>○めんつゆは、青森県で製造されたものです。</p>			

