


報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月11日			
市町村名	おいらせ町	施設名	おいらせ町立学校給食センター	
対象学校	小学校5校	中学校3校	対象人員 2,179	
ふるさと産品名	精白米	牛乳	さばみりん醤油焼き 鶏肉	
	乾燥しいたけ	めんつゆ	しょうゆ 姫もち	
	切り干し大根	りんごちゃん	ごぼう 長ねぎ	
食材使用数	17	ふるさと産品数	12	
献立名	ごはん	牛乳	さばみりん醤油焼き	
	切り干し大根のさっぱりサラダ	姫もちすいとん	りんごゼリー	
献立名	材料名	分量 g	作り方	
ごはん	精白米	70.0	① 精白米を炊飯する。	
牛乳	牛乳	200.0		
さばみりん醤油焼き	さばみりん醤油焼き	40.0	① スチームコンベクションオーブンでコンビ170℃20分加熱する。	
切り干し大根のさっぱりサラダ	切り干し大根	4.0	① 切り干し大根は水戻ししてざく切り、糸かまぼこは解凍してほぐす。きゅうりは2mmの輪切りにしてボイルし冷却、にんじんは千切りにしてボイルし冷却する。いりごまは煎っておく。 ② 材料と調味料を和える。	
	スクール糸かまぼこ	8.0		
	きゅうり	12.0		
	にんじん	5.0		
	酢	4.0		
	砂糖	1.2		
	しょうゆ	1.2		
	塩	0.1		
	いりごま	0.8		
	ごま油	0.2		
姫もちすいとん	昆布とかつおのだしパック	1.5	① だしパックで出汁をとる。 ② にんじんはいちょう切り、ごぼうはさがき、白菜15mm幅、長ねぎは小口切りにそれぞれ切っておく。乾燥しいたけはさつとあらって戻しておく。 ③ 出汁に鶏肉、にんじん、ごぼうの順で入れ、具材が煮えたら白菜をいれる。 ④ 乾燥しいたけを汁ごと入れる。 ⑤ 調味料を加える。 ⑥ 姫もち、長ねぎを加えて少し煮る。	
	姫もち	30.0		
	鶏肉	15.0		
	にんじん	12.0		
	ごぼう	10.0		
	白菜	22.0		
	乾燥しいたけ	0.6		
	長ねぎ	10.0		
	鶏ガラスープ	4.0		
	めんつゆ	6.0		
	しょうゆ	5.0		
	塩	0.1		
りんごゼリー	りんごちゃん	40.0		
栄養価			写真	
エネルギー	632 Kcal	亜鉛	3 mg	
たんぱく質	27.5 g	ビタミンA	223 μgRE	
(	17.4 %)	ビタミンB1	0.56 mg	
脂質	16.7 g	ビタミンB2	0.56 mg	
(	23.78 %)	ビタミンC	126 mg	
マグネシウム	83 mg	食物繊維	4.7 g	
カルシウム	296 mg	食塩相当量	2.0 g	
鉄	2.4 mg			
— 地場産物の活用について —				
<p>町内の施設で加工された姫もち、町産のまっしぐらのほか、青森県産の牛乳、さば、切り干し大根、鶏肉、ごぼう、りんごなどを活用しました。青森の様々な地域でとれた食材を活用することで、青森県やおいらせ町の恵みを食べて感じてもらいたいと思っています。</p>				