

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月24日		
市町村名	横浜町	施設名	横浜町学校給食センター
対象学校	横浜小学校 横浜中学校	対象人員	255人
ふるさと産品名	精白米 牛乳 ひめもちすいとん しょうゆ 八方汁		
	りんごゼリー ほろよい豚メンチカツ 冷凍ほうれん草 人参 突きこんにやく		
食材使用数	14	ふるさと産品数	10
献立名	ごはん 牛乳 ほろよい豚メンチカツ		
	ほうれん草のおかか和え つぼ汁 りんごゼリー		
献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	学校給食用精白米	70.0	① 洗米、浸漬、炊飯をする。 ① ほろよい豚メンチカツを180℃10分で揚げる。 ① 冷凍ほうれん草、もやしは洗ってボイル、冷却する。人参は千切りにしてボイル、冷却する。 ② 材料を八方汁、かつお節と和える。 ① 人参、さつまいもはいちょう切り、舞茸はほぐして洗っておく。突きこんにやくはあく抜きしておく。 ② 釜に水をはり、煮えにくいものから材料を入れていく。 ③ 調味料を入れて、すいとんを煮過ぎないように気を付けて煮込む。
牛乳	牛乳	206.0	
ほろよい豚メンチカツ	ほろよい豚メンチカツ	40.0	
	サラダ油	4.0	
ほうれん草のおかか和え	冷凍ほうれん草	40.0	
	緑豆もやし	28.5	
	人参	11.0	
	かつお節	0.4	
	八方汁	3.0	
つぼ汁	人参	11.0	
	さつまいも	35.0	
	まいたけ	10.0	
	突きこんにやく	14.4	
	ひめもちすいとん	21.0	
	地鶏昆布白だし	4.5	
	しょうゆ	1.1	
みりん	1.5		
りんごゼリー	りんごちゃん	40.0	
栄 養 価		写 真	
エネルギー	675 Kcal	亜鉛	3 mg
たんぱく質	20.4 g	ビタミンA	413 μgRE
(12.1 %)	ビタミンB1	0.25 mg
脂質	15.7 g	ビタミンB2	0.44 mg
(20.90 %)	ビタミンC	135 mg
マグネシウム	75 mg	食物繊維	6.1 g
カルシウム	312 mg	食塩相当量	1.7 g
鉄	2.1 mg		
— 地場産物の活用について —			
<p>ごはんは横浜町産のまっしぐら、牛乳は青森県産のものを使用しています。主菜は横浜町で飼育されているほろよい豚を使用したほろよい豚メンチカツです。副菜は県産のほうれん草を八方汁で味つけしました。汁ものは横浜町の郷土料理「つぼ汁」を県産の食材を入れて給食用にアレンジして提供しました。</p>			
			