

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月19日				
市町村名	田子町	施設名	田子町立学校給食センター		
対象学校	小学校1校	中学校1校	対象人員	274	
ふるさと産品名	米	メンチカツ	豚ひき肉	かぶ	かぼちゃ
	アスパラガス	こいくちしょうゆ	冷凍しじみ	大根	カルシウム強化味噌赤
	カルシウム強化味噌白	アップルシャーベット	牛乳		
食材使用数	13		ふるさと産品数	13	
献立名	ごはん	メンチカツ	かぶとかぼちゃのそぼろ煮		しじみのみそ汁
	牛乳	アップルシャーベット			
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			
牛乳	牛乳	206.0			
メンチカツ	メンチカツ	60.0	① 油で揚げる		
かぶとかぼちゃのそぼろ煮	豚ひき肉	45.0	① かぶは1cmの銀杏切りにする。		
	かぶ	15.0			
	かぼちゃ(冷凍乱切り)	6.8	② 釜に油をしき、豚ひき肉を炒め、かぶをいれてさらに炒める。		
	アスパラガス(冷凍カット)				
	三温糖	30.0			
	みりん	15.0	③ ②に調味料を加えて加熱し、火が通ってきたら、かぼちゃ、アスパラを入れてさらに煮る。		
	こいくちしょうゆ	1.1			
	清酒	12.0			
	じゃがいもでんぷん	10.0			
しじみのみそ汁	キャノーラ油	20.0	④ 煮え具合を確かめたら片栗粉でとろみをつける。		
	冷凍しじみ	35.0	① しじみはシーフード専用シンクで洗浄する。大根は3mm千切りにする。		
	大根	10.0			
	カルシウム強化味噌赤	4.6	② 釜に湯を沸かし、①を入れて煮る。		
アップルシャーベット	カルシウム強化味噌白	2.1			
	和風だしの素	0.6	③ 味噌、だして味を整える。		
	アップルシャーベット	30.0			
栄 養 価		写 真			
エネルギー	694 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	24.5 g	ビタミンA	116 μgRE		
(14.0 %)	ビタミンB1	0.73 mg		
脂質	25.5 g	ビタミンB2	0.55 14		
(33.00 %)	ビタミンC	28 mg		
マグネシウム	76 mg	食物繊維	3.9 g		
カルシウム	350 mg	食塩相当量	1.8 g		
鉄	3.7 mg				
— 地場産物の活用について —					
<p>・田子町では、JA八戸田子店の直売部会と連携し、町内産の野菜を優先して購入しています。</p> <p>・「三戸郡ふるさと元気給食」として、三戸郡6町村や青森県の特産品を活用した献立にしました。</p>					
					