


報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年11月4日		施設名	弘前市東部学校給食センター		
市町村名	弘前市		対象学校	小学校	12校	
対象学校			対象人員	3,497		
ふるさと産品名	精白米	牛乳	鶏肉くわ焼き	キャベツ	にんじん	
	しょうゆ	豆腐	だいこん	ごぼう	ねぎ	
	油揚げ	菊	みそ	あおもりプリン		
食材使用数	15		ふるさと産品数	14		
献立名	ごはん	牛乳	鶏肉くわ焼き	キャベツとツナの和え物		
	豆腐と菊のみそ汁	あおもりプリン				
献立名	材料名	分量g	作り方			
ごはん	精白米	67.5	1 センターで炊飯する。			
牛乳	牛乳	206.0				
鶏肉くわ焼き	鶏肉くわ焼き	50.0	1 スチームコンベクションオーブンを使用し、温める。			
キャベツとツナの和え物	キャベツ	40.0	1 キャベツを0.6cm、にんじんを千切りにする。			
	にんじん	10.0				
	オリーブド・ツナ	8.0	2 キャベツ、にんじんを茹で、冷却する。			
	まろやかぼん酢	4.0	3 オリーブド・ツナは、ほぐしておく。			
	しょうゆ	0.5	4 冷却した野菜とオリーブド・ツナ、ぼん酢を混ぜる。			
	三温糖	適宜	5 しょうゆ、三温糖で味を整える。			
	食塩	適宜				
豆腐と菊のみそ汁	豆腐	30.0	1 焼きいりこだしパックでだしをとる。			
	だいこん	25.0	2 だいこん短冊切り、ごぼうさがき、ねぎ、0.3cm小口切り、油揚げは0.3cm程度にスライスし、油抜きをする。			
	ごぼう	8.0				
	ねぎ	6.0				
	油揚げ	4.0	3 だいこん、ごぼうを入れ火が通ったら豆腐、油揚げ、菊、ねぎ、だし、みそを入れる。			
	菊	0.3				
	みそ	9.2				
	焼きいりこだしパック	2.7				
素材力こんぶだし	0.2					
あおもりプリン	あおもりプリン	40.0	1 学校配送			
栄 養 価			写 真			
エネルギー	573 Kcal	亜鉛	3.0 mg			
たんぱく質	23.2 g	ビタミンA	169 μgRE			
(16.0 %)	ビタミンB1	0.53 mg			
脂質	17.9 g	ビタミンB2	0.52 mg			
(28.1 %)	ビタミンC	25 mg			
マグネシウム	143 mg	食物繊維	3.2 g			
カルシウム	435 mg	食塩相当量	2.6 g			
鉄	4.7 mg					
— 地場産物の活用について —						
<p>○米は弘前市産のはれわたり、牛乳、あおもりプリンは青森県産です。</p> <p>○豆腐、キャベツ、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ、菊は青森県産です。</p> <p>○鶏肉くわ焼きは、おもに青森県産の鶏肉を使用し、青森県内の工場で作られたものです。</p> <p>○しょうゆ、みそは青森県の工場、油揚げは弘前市内の工場で作られたものです。</p>						

【放送資料】

◎ ふるさと産品給食の日 ◎

今日はふるさと産品給食の日です。青森県産食材がたっぷりと使われていて、牛乳をはじめ、鶏肉、キャベツ、大根、にんじん、ねぎ、ごぼう、菊、弘前産の米など地元で育てられた食材や、県内の工場で作られた食材をたくさん使った献立です。

詳しい献立の内容については、献立のおしらせやふるさと産品給食の日のチラシで知ることができます。

【ふるさと産品給食の日チラシ】・各学校に配布



11月は「食育月間」です。青森県では、青森県産の食べ物や、県内で製造された食べ物を多く使った給食の日を、「ふるさと産品給食の日」としています。どんな食べ物があるのか確認しながら、味わって食べましょう。

弘前市東部学校給食センター (2025.11 小学校用)

11月4日(火) 献立

- ・ごはん
- ・鶏肉くわ焼き
- ・キャベツとツナの和え物
- ・豆腐と菊のみそ汁
- ・あおもりプリン
- ・牛乳

●キャベツとツナの和え物

青森県産のキャベツとにんじんを使用し、ツナと調味料で和えています。



●鶏肉くわ焼き

青森県産の鶏肉を使用し、しょうゆとみそで味付けをしています。



●牛乳

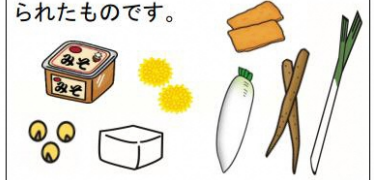
青森県産の牛乳です。



●豆腐と菊のみそ汁

大根、ごぼう、ねぎ、菊は青森県産、豆腐とみそは青森県産大豆を使用しています。

油揚げは、弘前市内の工場で作られたものです。



●あおもりプリン

青森県産の米粉プリンに、小さい、りんごシロップ煮が入ったデザートです。



●ごはん

弘前産の「はれわり」を使用しています。

