

実施月日	令和7年11月12日		
市町村名	弘前市	施設名	弘前大学教育学部附属小学校
対象学校	弘前大学教育学部附属小学校		対象人員 473
ふるさと産品名	米粉パン 牛乳 大豆ミートオムレツ ごぼう にんじん		
	とうもろこし だいこん		
食材使用数	10	ふるさと産品数	7
献立名	米粉パン 牛乳 大豆ミートオムレツ		
	ごぼうのカレーサラダ 大根のスープ		

献立名	材料名	分量 g	作り方
米粉パン	米粉パン	60.0	スチームコンベクションで加熱する。  人参を千切りにする。 ごぼう、人参、とうもろこしを茹で、冷却機に入れる。 調味料で味付けをする。  大根をいちよう切り、玉ねぎを縦スライスにする。 大根、玉ねぎ、いんげん、ウインナーを加熱し、野菜類が煮えたら調味料で味付けをする。
牛乳	牛乳	206.0	
大豆ミートオムレツ	大豆ミートオムレツ	50.0	
ごぼうのカレーサラダ	切りごぼう	30.0	
	にんじん	8.0	
	とうもろこし	8.0	
	エッグケアマヨネーズ	5.0	
	めんつゆ	0.8	
大根のスープ	カレー粉	0.1	
	だいこん	15.0	
	玉ねぎ	15.0	
	国産カットいんげん	5.0	
	ウインナースライス	10.0	
	料理酒	2.0	
	スープストック	1.5	
	食塩	0.2	

栄 養 価		写 真	
エネルギー	554 Kcal	亜鉛	2 mg
たんぱく質	21.3 g	ビタミンA	203 μgRE
(	15.4 %)	ビタミンB1	0.26 mg
脂質	22.0 g	ビタミンB2	0.48 mg
(	35.74 %)	ビタミンC	7 mg
マグネシウム	72 mg	食物繊維	4.2 g
カルシウム	304 mg	食塩相当量	2.0 g
鉄	1.8 mg		

— 地場産物の活用について —

ごぼうを使用した料理は残食が多いのですが、県産品を使用することで、一口だけでも食べてみようとする意識を持つようになって欲しいと思います。また、普段、何気なく食べているものの多くが県産品であることに気づき、買い物をするときにも、県産品に目が向くように給食を通じて県産品のよさを広めていきたいと思っています。

