

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年11月27日		施設名	藤崎町学校給食センター	
市町村名	藤崎町		対象学校	小学校3校	中学校2校
対象学校			対象人員	1,106人	
ふるさと産品名	米	五目たまご焼き	ごぼう	にんじん	糸こんにゃく
	牛ひき肉	すき焼きのたれ	しょうゆ	ほたて	だいこん
	根深ねぎ	みそ	りんご	牛乳	
食材使用数	16		ふるさと産品数	14	
献立名	ごはん	五目たまご焼き	きんぴらごぼう	ほたてのみそ汁	
	りんご	牛乳			
献立名	材料名	分量 g	作り方		
ごはん	学校給食用精白米	67.5	全自動炊飯機で炊く。		
五目たまご焼き	五目たまご焼き	50.0	スチームコンベクションオーブンで蒸す。		
きんぴらごぼう	ごぼう(千切り)	30.0	(下処理)		
	にんじん	8.0	にんじん…千切り		
	糸こんにゃく	12.0	糸こんにゃく…湯通し		
	牛ひき肉	8.0	牛ひき肉…酒をまぶす		
	清酒	0.5	① 釜に米油を入れ、牛ひき肉をダマにならないように炒める。		
	米油	1.0			
	すき焼きのたれ	2.5	② ごぼう、にんじん、糸こんにゃくの順に材料を入れ、炒める。		
	濃口しょうゆ	0.8			
	とうがらし	0.0	③ 調味料で調味する。		
	ごま油	0.20	④ 仕上げに、ごま油と白いりごまを入れる。		
	白いりごま	0.6			
ほたてのみそ汁	ポイルほたて(冷凍)	25.0	(下処理)		
	カットわかめ	0.8	カットわかめ…洗ってもどす		
	だいこん	25.0	だいこん・にんじん…いちょう切り		
	にんじん	7.0	根深ねぎ…3mmスライス		
	根深ねぎ	7.0	① 焼きいりこ、だし昆布でだしを取る。		
	だし昆布	1.0	② にんじん、だいこん、ほたての順に煮る。		
	カルシウム入りみそ	10.0	③ みそと素材カいりこだしで調味する。		
	素材カいりこだし	0.4	④ 根深ねぎを入れる。		
りんご	りんご	33.0	① 1/8にカットする。		
牛乳	牛乳	206.0	(学配)		
栄 養 価			写 真		
エネルギー	561 Kcal	亜鉛	4 mg		
たんぱく質	23.2 g	ビタミンA	274 μgRE		
(16.5 %)	ビタミンB1	0.47 mg		
脂質	17.7 g	ビタミンB2	0.62 mg		
(28.4 %)	ビタミンC	9 mg		
マグネシウム	97 mg	食物繊維	4.5 g		
カルシウム	427 mg	食塩相当量	2.6 g		
鉄	3.2 mg				
— 地場産物の活用について —					
●町内産…米(特別栽培米「はれわたり」)、りんご、根深ねぎ					
●県産…たまご(五目たまご焼き)、ごぼう、にんじん、牛ひき肉、ほたて、だいこん、牛乳					
●県内加工…糸こんにゃく、しょうゆ、すき焼きのたれ、みそ					



食育だより

藤崎町
学校給食センター



食に関する情報は
Instagramでも
発信しています！
(fujsakiyou)

青森県学校給食における県産食材活用推進事業費補助金を活用します！

青森県では学校給食における県産食材の提供機会を増やすとともに、児童・生徒の県産食材への理解と愛着を深めることを目的に、地元食材以外の県産食材を学校給食に一品プラスする経費を補助する事業を実施しています。

藤崎町ではこの補助金を活用して八戸産の半肉(程鶏半)と産奥産のほたてを使用した献立で提供します。この機会に、藤崎町以外の青森産産の食べ物を味わってみましょう。

11/12 ピーシチュー(八戸産鶏半)

八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。
一瞬一瞬大切に、薪火で育てられています。

11/27 ほたてのみそ汁(産奥産ほたて)

青森産のほたては、産奥産に流れるミネラルたっぷりの茶と良質なプラントンをえさに育ちます。
大切に育てられているほたてには、他にはないまろやかな旨みがあり、肉厚な身がたっぷり詰まっています。

11月27日の給食は「ふるさと産品給食の日」です！

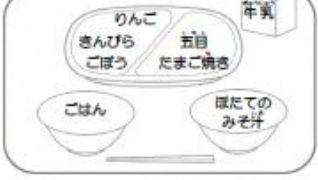
青森県では、青森産産の食べ物や、県内で製造された食べ物を多く使った給食の日を「ふるさと産品給食の日」としています。どんな食べ物があるのか確認しながら、味わって食べましょう。

◆ 藤崎町産の食べ物 ◆

- ・ お米「はれわり」(ごはん)
- ・ ねぎ(みそ汁)
- ・ りんご

◆ 青森県で製造された食べ物 ◆

- ・ 糸こんにゃく(きんぴらごぼう)



◆ 青森産産の食べ物 ◆

- ・ たまご(五目たまご焼き)
- ・ ごぼう、にんじん、牛肉(きんぴらごぼう)
- ・ ほたて、だいにん(みそ汁)
- ・ 牛乳

※材料の都合により、献立や盛り合わせが変更される場合があります。

献立のお知らせ

令和7年度 11月分

藤崎町学校給食センター

日付	献立	献立のねらい	ふるさと産品	活用する産品	活用する産品の効果	ひとくちメモ
4 火	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
5 水	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
6 木	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
7 金	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
10 月	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
11 火	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
12 水	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
13 木	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
14 金	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
17 月	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
18 火	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
19 水	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
20 木	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
21 金	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
25 火	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
26 水	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
27 木	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。
28 金	半肉、ピーシチュー、ポテト、サラダ	肉質のキメが細かく、豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	お米「はれわり」	八戸産鶏半	八戸産鶏半は交雑種の鶏半であることにこだわっており、肉質のキメが細かく豊富な旨みや歯肉の白濁けの良さが特徴です。	11月21日(水)から11月28日(火)まで、お米「はれわり」を使用した給食を提供します。

11月分 食育月間

食育は、「食」に関するさまざまな知識を通して、心と体の健康を築き、豊かな生活を送るための大切なことです。11月は食育の大切さを伝える「食育月間」です。この機会に、学校や家庭で食について話し合ったり、食育活動の楽しさを味わったり、食育の大切さを再確認してほしいと思います。

▼ ありがとうございます ▼

藤崎町のお米産地さんから、お米「はれわり」が提供されました。11月21日～28日に提供します。楽しみにしてください！