


報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年11月19日(水)		施設名	田舎館村学校給食センター			
市町村名	田舎館村		対象学校	田舎館小学校	田舎館中学校		
対象学校	田舎館小学校	田舎館中学校	黒石養護学校	対象人員	642人		
ふるさと産品名	精白米	ほたて	牛乳	五目厚焼き玉子	豚肉		
	ごぼう	こんにゃく	清水森ナンバ味噌	とうふ	できるだし洋風ミックス		
	油揚げ	りんご	だいこん	にんじん	みそ・しょうゆ・酒		
食材使用数	18		ふるさと産品数	17			
献立名	ほたてごはん		牛乳	五目厚焼き玉子	みそきんぴらごぼう		
	豆腐の味噌汁		りんご				
献立名	材料名	分量 g	作り方				
ほたてごはん 牛乳 五目厚焼き玉子 みそきんぴらごぼう	田舎館村産はれわたり	75.0	①にんじんは千切。 ②釜を熱したらごま油を入れ豚肉を炒める。 ③にんじん、ごぼう、こんにゃくの順に入れ炒める。 ④調味料を入れる。味噌は最後に入れる。 ⑤ごま入れる。 ①できるだし洋風ミックスは水で戻す。 ②にんじん、だいこんは千切。 ③だしをとる。 ④だしをあげたら、①をもどし水ごと入れる。 ⑤にんじん、だいこん、とうふ、油揚げの順に入れる。 ⑥みそを入れる。				
	県産炊き込みご飯の素帆立	10.0					
	県産牛乳	206.0					
	県産五目厚焼き玉子	50.0					
	県産豚ひき肉	12.0					
	県産清酒	1.0					
	県産にんじん	10.0					
	県産ごぼう	20.0					
	県内加工糸こんにゃく	13.0					
	ごま油	0.2					
	三温糖	0.4					
	県産清水森ナンバ味噌	2.7					
	豆腐の味噌汁	県内加工濃口醤油				1.4	
	みりん	0.8					
	いりごま	0.3					
	県産できるだし洋風ミックス	2.6					
	県産にんじん	10.0					
	県産だいこん	25.0					
	県産大豆使用冷凍とうふ	20.0					
	県内加工油揚げ	4.0					
	田舎館村産赤みそ	4.0					
	県産白みそ	5.6					
	いりこだし						
	かつおだし						
りんご	県産りんご	50.0					
栄 養 価			写 真				
エネルギー	634 Kcal	亜鉛	3 mg				
たんぱく質	23.1 g	ビタミンA	331 μgRE				
(14.6 %)	ビタミンB1	0.60 mg				
脂質	18.6 g	ビタミンB2	0.64 mg				
(26.40 %)	ビタミンC	10 mg				
マグネシウム	96 mg	食物繊維	4.8 g				
カルシウム	420 mg	食塩相当量	2.7 g				
鉄	3.8 mg						
— 地場産物の活用について —							
・できるだけ田舎館村産、県産、県内加工の食材を使用するような献立にしました。							

放送資料

献立名 ほたてごはん 牛乳 五目厚焼き玉子 みそきんぴらごぼう とうふのみそ汁 りんご

◎ふるさと産品給食の日◎

給食を食べている児童生徒のみなさんに、地元の食材について知ってもらいたいという願いから毎年6月と11月に「ふるさと産品給食の日」を設けています。内容は給食だよりにもものせているのでそちらも見て欲しいです。

今回は田舎館村産は「はれわたり」の新米と赤みそ、青森県産は牛乳、ほたて、玉子焼き、みそきんぴらごぼうのごぼうと清水森ナンバ味噌、みそ汁に乾燥野菜(キャベツ、にんじん、ねぎ)ととうふ白みそ、そして油揚げは県内工場で作ってもらったものです。さらにデザートは青森県産のりんごです。

きんぴらごぼうの味付けに弘前市で江戸時代から栽培が続けられている「清水森ナンバ」をみそに少量混ぜています。ナンバというと辛いイメージがあるかもしれませんが、それほど辛味が強くない品種です。

ふるさとの産物をたくさん使用した献立です。しっかり食べて欲しいです。

きゅうしょくだより



ぱくぱく

2025年11月号
田舎館村
学校給食センター



こんげつ こんだてもくひょう
今月の献立目標は「ふるさとの食べ物に関心を持とう」です。

あおもりけん さんぽう うみ かに いわきさん はっこうださん ゆた やまやま みじか
青森県は、三方を海に囲まれ、岩木山や八甲田山など豊かな山々が身近にあり
しぜん めぐみ
自然の恵みによるおいしい食べ物がたくさんあります。自然の恵みや、食べ物
にかか おお ひと
に関わる多くの人たちに感謝の気持ちを伝えるために、「いただきます」「ご
ちそうさま」のあいさつをしっかりと残さずいただくことを心がけましょう。

●●● 11月19日(水) ●●●
○
ふるさと産品(さんぴん)給食の日!

青森県でとれた食べ物を多く使った給食の日を「ふるさと産品(さんぴん)給食の日」としています。
11月19日(水)をふるさと産品給食の日として、青森県産や田舎館産の食材を使用しています。

○ほたてごはん
(田舎館産「はれわたり」の新米と県産ほたてを使用しています)

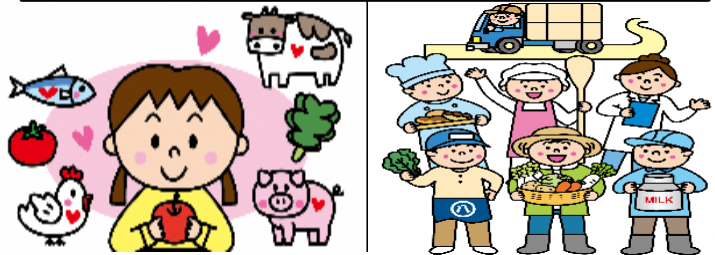
○牛乳
(青森県産)

○りんご
(青森県産)

○五目厚焼き玉子
(青森県産玉子を使用)

○とうふのみそ汁
(青森県産大豆使用のとうふ 青森県産の乾燥野菜 白みそ 弘前市で作られた油揚げ)
(田舎館産赤みそ)

○みそきんぴらごぼう
(味付けに弘前産清水森ナンバ入りのみそを使用しています。)



きゅうしょく ち さん ち しょう すい しん
給食では「地産地消」を推進しています!

