

## 令和7年度学校給食献立コンテスト応募用紙

(様式1)

対象者の学校給食基準 区分(○で囲む)

所属

小学生低学年 小学生中学年 小学生高学年 中学生 高校生

氏名

献立実施食数( 2520 食)

献立提供の月( 9 月)

使用県產品目	米、牛乳、山桜牛、青ピーマン、赤ピーマン、しめじ、れんこん、たまねぎ、湊屋味噌、キャベツ、きゅうり こまつな、にんじん、木綿豆腐、モロヘイヤ、もやし、たけのこ、えのきたけ、根深ねぎ、きくらげ、鶏卵、酒寄みかん	1食当たり価格(予定・税抜) 389.00 円	
献立名	県産に ○	材料名	
麦ごはん	○ 米飯 ○ 米粒麦	分量(g) 80 8	
牛乳	○ 普通牛乳	206	
山桜牛と県産パブリカの ブルコギ	○ 山桜牛 かた肉 おろしにんにく おろししょうが 豆板醤 キャノーラ油 ○ 青ピーマン ○ 赤ピーマン ○ ぶなしめじ ○ れんこん ○ たまねぎ ○ ●湊屋味噌 ●甜麵醤 ●こいくちしょうゆ ●上白糖 白いりごま	30 0.5 0.5 0.2 0.5 10 5 5 5 30 1 1.2 1.2 0.5 0.5	
切干大根とチーズのサラダ	○ 切干大根 ○ キャベツ ○ きゅうり ○ にんじん ○ こまつな 角切りチーズ4mm角 糸かつお節 ●こいくちしょうゆ ●上白糖 ●キャノーラ油 ●穀物酢	3 20 5 5 10 3 0.5 1.4 1 1 0.5 0.5	
モロヘイヤと卵の とろみスープ	○ 木綿豆腐 ○ モロヘイヤ ○ もやし ○ たけのこ千切り水煮 ○ えのきたけ ○ 根深ねぎ ○ きくらげ 乾燥 千切り カットわかめ ○ 液卵全卵 ●がらスープ ●鶏がらだし ●塩 こしょう ごま油	20 5 10 5 5 5 0.5 15 10 1 0.3 0.03 1	
酒寄みかん	○ 酒寄みかん	60	
①皮のついたまま消毒をし、よくすすぐ。 ②野菜をそれぞれ茹でて、冷ます。 ③野菜とチーズ、糸かつお節を合わせて、④と合わせて完成。			
総食品数	県產品数	野菜総量	食品構成で配慮・工夫したところ(記述)
30	22	緑黄色 35 g	・なるべく多くの食品類を取り入れるように意識し、彩りや食感を楽しめる献立とした。
県產品使用割合	その他	108.5 g	・不足しがちな豆類、きのこ類、果物を取り入れた。
73.3%	合計	143.5 g	・野菜の組み合わせを意識して、減塩の献立にした。
※食品の重複カウントはしない			

## &lt;栄養価・充足率&gt;

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
683 kcal	25.5 g	21.7 g	375 mg	85 mg	3.52 mg	4.5 mg	417 μgRAE	0.64 mg	0.62 mg	55 mg	5.3 g	1.99 g
	たんぱく質/E	脂肪/E										
	14.9%	28.6%										
基準値	摂取エネルギーの 13%~ 20%	摂取エネルギーの 20%~ 30%										
650 kcal	350 mg	50 mg	3 mg	2 mg	200 μg	0.4 mg	0.4 mg	25 mg	4.5 g	2 g		
充足率			107.1%	170.0%	117.3%	225.0%	208.5%	160.0%	155.0%	220.0%	117.8%	99.5%

※ 総食品数及び県產品数の数え方は、令和7年度学校給食における地場産物の活用状況調査要領(県教委通知)に準じる。

※&lt;栄養価・充足率&gt;欄の基準値は、調理場で今年度使用している基準値を入れてください。