

学校給食でよく使う食材

にんじん

学校給食での使用量

No.4!*

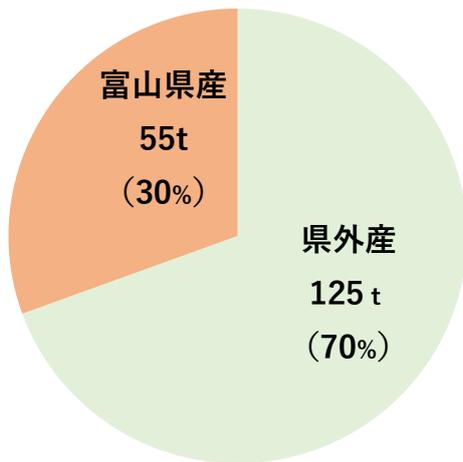
※野菜・果実等のうち



学校給食での使用状況

料理に彩りを添える野菜として、学校給食では、汁物、煮物、和え物、炒め物と、**ほぼ毎日使用しています。**

R2 総使用量 180t



学校給食のニーズ

- 地元産のにんじんの収穫時期や収穫量などの情報があると、献立の計画がしやすい。



献立の活用状況

きれいなオレンジ色が料理を引き立ててくれるため、汁物、煮物、和え物に使用しています。

主な献立と一人分の使用量



キャロット
スープ
40g



にんじん
しりしり
35g



五目みそ汁 8g



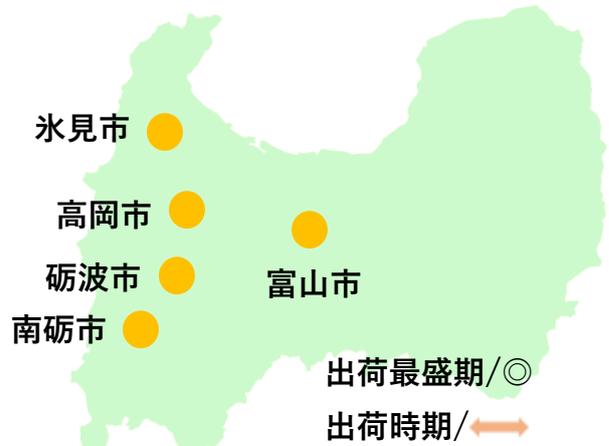
田舎煮 15g



ごま和え 6g

県内の主な産地

富山市、高岡市、氷見市、砺波市、南砺市



R2 県内の主な販売量 545t

(上記産地以外含む)