

学校給食でよく使う食材

学校給食での使用量

No.5!※

※野菜・果実等のうち



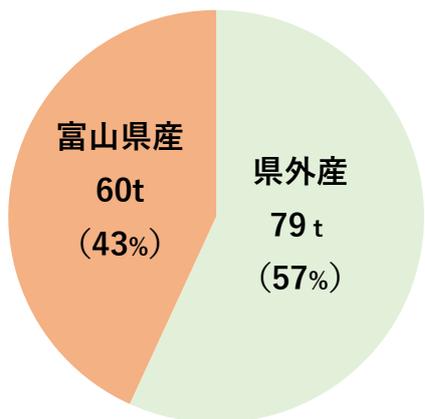
# だいこん

## 学校給食での使用状況

煮物、和え物、サラダ等、一年を通して使用しています。温かいおでんや鍋ものは、学校給食の冬の定番料理です。

大量調理では、1本あたり1kg～2kgのサイズの大根が好まれます。

R2 総使用量 139t



## 学校給食のニーズ

- 大根料理をよく提供する11月～12月には、月に200Kg（2,000人分）以上使用できるとよい。
- 「大根おろし」や「切り干し大根」などに加工されたものがあると便利！使用の幅が広がる！



## 献立の活用状況

和のイメージがある大根ですが、カレーの具や中華風にアレンジした料理にも使用します。

主な献立と一人分の使用量



大根サラダ 30g 揚げサバのみぞれあえ 15g



マーボー大根 80g 冬野菜カレー30g

## 県内の主な産地

富山市、高岡市、魚津市、氷見市



R2 県内の主な販売量 1,020t  
(上記産地以外含む)