

学校給食でよく使う食材

# キャベツ

学校給食での使用量

No.3!※

※野菜・果実等のうち



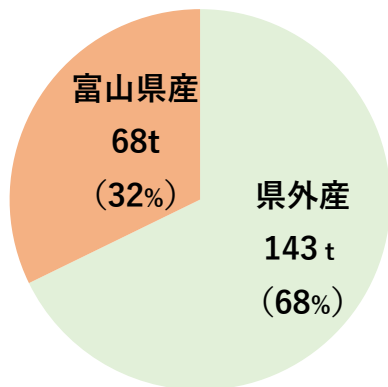
## 学校給食での使用状況

サラダ、和え物、炒め物、スープ等、幅広い料理に活用できるため、一年を通して使用しています。

大量調理では、1玉あたり1kg～2kg程のキャベツが好まれます。

給食室では、葉と葉の間にいる虫を取り除くため、一枚ずつ葉をはがして3回洗浄します。

R2 総使用量 211t



## 学校給食のニーズ

- 週2回程の割合で使用している。年間を通して、県内産キャベツが使用できたらよい。
- 春キャベツと夏秋キャベツでは、それぞれ重量が異なるため、事前に1玉あたりの規格情報があると、注文する際に調整がしやすい！



## 献立の活用状況

給食で人気の焼きそばや回鍋肉にも、キャベツがたくさん使われます。

### 主な献立と一人分の使用量



焼きそば 50g



ピリ辛炒め 30g



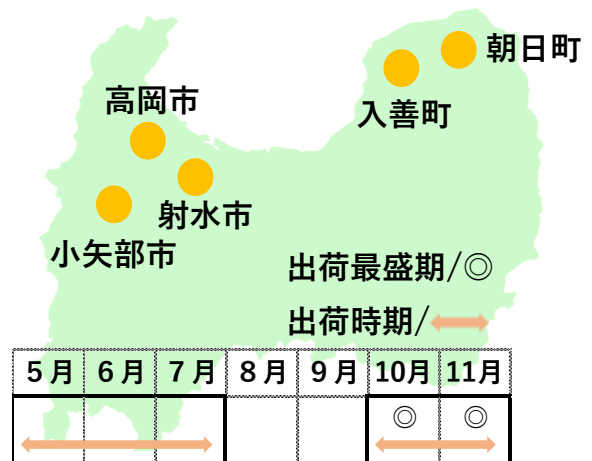
ボルシチ 25g



キャベツたっぷりスープ 60g

## 県内の主な産地

高岡市、小矢部市、射水市、入善町、朝日町



R2 県内の主な販売量 199t

(上記産地以外含む)