(様式3)

令和5年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動実施報告書

献 立 名 チャーハン 牛乳 ジャンボ揚げ餃子 わかめと大根のスープ

使用した地場産食材

大根と大根葉(川崎市内産)

- ・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)
- ・授業・学校行事・講演等(実施内容、活動方法、対象、連携の有無(有りの場合は主な関係機関・団体名も)等)
- ・一口メモ クラス配付
- ・川崎市宮前区東有馬の大根畑の写真(GIGA端末の共有フォルダーにデータを保存)
- ・事前、後の給食だよりでお知らせ
- ・給食時間の巡回でクラス指導
- ・3年生以上の社会科の授業

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【わかめと大根のスープ】

- ① とり肉はこま切れ、大根は0.5mm厚さのいちょう切りにする。大根葉は下茹でして細かく刻む。
- ② 油で、とり肉を塩・こしょうをふり入れながら色が変わるまで炒め
- る。
- ③ 水を入れアクをとり中華スープの素、大根を入れ煮る。
- ④ しょうゆで調味し、水とき片栗粉でとろみをつけ、わかめと大根葉をちらし、最後にごま油で風味をつけ仕上げる。

		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·												
材料名 (1人分)	分 量 g	エネルキー	たん ばく質	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
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μ gRAE	mg	mg	mg	g	g
油	0.5	5	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
とり肉(皮なし・もも・むね)	10	12	2.1	0.4	1	3	0.1	0.1	1	0.01	0.02	0	0	0
塩	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.7
こしょう	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
中華スープの素	1.5	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0.01	0	0	0
大根	30	5	0.1	0	7	3	0.1	0	0	0.01	0	3	0.4	0
しょうゆ 片栗粉	1	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.2
片栗粉	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生わかめ	5	1	0.1	0	3	1	0	0	1	0	0	0	0.2	0.1
【大限集	3	1	0.1	0	8	1	0.1	0	10	0	0	2	0.1	0
ごま油	0.5	5	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		34	2.7	1.4	19	9	0.3	0.1	12	0.02	0.03	5	0.7	1