

(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

<b>献立名</b>		<b>ごはん 牛乳 キャベツハンバーグ のっぺい汁 いよかん</b>												
<b>使用した地場産食材</b>		米 牛乳(みうらミルク) キャベツハンバーグ(キャベツ) ミニみうら大根												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)</li> <li>・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)</li> </ul>														
給食日より 各学級配布給食メモで紹介														
給食時間に学級訪問														
メディア紹介 (キャベツハンバーグ) 石井食品 農家訪問														
市長が給食を喫食 (三崎小学校)														
三浦産牛乳を無償提供 (三崎小学校)														
献立名から一品、作り方を紹介														
写真		<b>作り方・調理のポイント</b>  <b>【のっぺい汁】</b> ①削り節でだしをとる ②じゃがいも ミニみうらだいこん にんじん はいちょう切り、ちくわは輪切り、こんにゃくは短冊切りにする ③だしの中に かたいものから順に入れ あくがでたらとる ④材料に火がとおったら 調味料を入れて 最後に溶いたかたくり粉を入れて とろみをつける												
		<b>栄養価</b>												
材料名 (1人分)	分量 g	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
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
豚肉	30	55	6.2	3.1	1	7	0.2	0.6	1	0.19	0.05	0	0	0
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	61	0	0	0	0.3	0
だいこん	30	5	0.2	0	7	3	0.1	0.1	0	0	0	2	0.4	0
じゃがいも	30	23	0.5	0	1	6	0.1	0.1	0	0.02	0.01	5	0.4	0
ちくわ	5	6	0.6	0.1	1	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.1
こんにゃく	15	1	0	0	6	0	0.1	0	0	0	0	0	0.3	0
削り節	2.5	9	1.9	0.1	1	2	0.2	0.1	0	0.01	0.01	0	0	0
しょうゆ	3.5	2	0	0	1	2	0.1	0	0	0	0	0	0	0.5
和風だし	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
でんぷん	0.8	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		109	9.5	3.3	21	22	0.9	0.9	62	0.2	0.1	7	1.4	0.8