

(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 | 牛乳 ぶどうパン ポテトのチーズ焼き 下中たまねぎのオニオンスープ |
| 使用した地場産食材 | 牛乳、下中たまねぎ |

・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）

事前に下中たまねぎの農園を取材させていただき、畑の様子や農家さんへのインタビューの様子等をまとめた動画を提供当日の給食時間に各学級で視聴した。また、農園で作っている様々なサイズの玉ねぎをいただいたため、昼休みに展示やクイズ等のイベントを実施した。



献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切り、ベーコンは短冊切り、にんじんはいちょう切りにする。
- ②釜でマーガリンを熱し、たまねぎを入れ、透明になるまで炒める。
- ③ベーコン、にんじんを加えて火が通るまで炒める。
- ④水を加えて煮込む。
- ⑤コンソメ・塩・こしょう・しょうゆで味を調える。

【ポイント】

玉ねぎをしつかり時間をかけて炒めると、甘みが出ます。

| 材料名 (1人分) | 分量 g | 栄養価 | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---------|-------|-------|-----|-------|--------|-----|-----|-------|--------|--------|-------|------|-------|
| | | 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 |
| マーガリン | 0.8 | 5 | | 0.6 | | | | | | | | | | |
| 下中たまねぎ | 55 | 17 | 0.5 | 0.1 | 9 | 5 | 0.2 | 0.1 | 0.02 | 0.02 | 0.01 | 4 | 0.08 | |
| ベーコン | 15 | 47 | 1.6 | 4.3 | 6 | 2 | 0.1 | 0.2 | 1 | 0.05 | 0.02 | | 0.3 | |
| にんじん | 10 | 3 | 0.1 | | 2 | 1 | | | 64 | 0.01 | 0.01 | 1 | 0.02 | |
| がらスープチキン | 9 | 1 | 0.3 | | | | | | | | 0.01 | | | |
| コンソメ | 0.5 | 2 | 0.1 | | | | | | | | | | 0.5 | |
| 食塩 | 0.6 | | | | | | | | | | | | | |
| こしょう | 0.02 | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 0.5 | | | | | | | | | | | | 0.1 | |
| 合計 | | 75 | 2.6 | 5 | 17 | 8 | 0.3 | 0.3 | 65 | 0.08 | 0.05 | 5 | 0.1 | 0.9 |