

(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 | たんたんかたやきそば 牛乳 にくだんごのあまずあん みかんしらたま&シロップ🍷 |
| 使用した地場産食材 | はくさい チンゲン菜 かんきつ果汁(みかん、すだち) |
| <p>・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)</p> <p>・1月給食日より(地場産物のイラストの表示) 給食週間×SDGs 献立、かながわ産食材強化週間の記載 湯河原みかんについて研究をしている日本大学との連携について記載</p> <p>・昼の校内放送にて使用した地場産物と献立について紹介 ・当日の給食を作っている様子を写真に撮り、スライドにまとめ、QRコードにしたものを各教室に配布、大型モニターで視聴した ・学校用ホームページブログに給食の紹介 ・校内に柑橘類の展示、日本大学考案のレシピの掲示</p> <p>・日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科産業社会学研究室、湯河原町商工会と連携町のB級グルメ「たんたんやきそば」</p> | |



献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

みかん白玉

- ①果汁を絞る
- ②白玉粉に果汁を入れてこねる
- ③白玉を茹で、冷却、完成

みかんシロップ

- ①みかん、柑橘類の果汁を絞る
- ②果汁の味をみて、砂糖の量を調整し、加熱
- ③白玉にかけて完成

| 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 |
| 【みかん白玉】 | | | | | | | | | | | | | | |
| 白玉粉 | 15.6 | 54 | 1 | 0.2 | 1 | 1 | 0.2 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.1 | 0 |
| みかん(果汁、生) | 16 | 7 | 0.1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 6 | 0.01 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| 【みかんシロップ】 | | | | | | | | | | | | | | |
| みかん(果汁、生) | 15 | 7 | 0.1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 5 | 0.01 | 0 | 4 | 0 | 0 |
| 車糖(上白糖) | 5 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| すだち(果汁、生) | 10 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | | 226 | 1.2 | 0.2 | 4 | 4 | 0.2 | 0.2 | 11 | 0 | 0 | 9 | 0.1 | 0 |