

(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		なつやさいカレー													
使用した地場産食材		たまねぎ・じゃがいも													
<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>その日の給食について説明した給食メールを放送委員が読んでいます。 3月からは、児童用タブレットからもアクセスできる教材倉庫へ給食メールを入れるようにしました。これによって児童個人で給食メールを読むことができるようになり、さらに教室のスクリーンに映し出すことも可能になりました。</p> <p>(なつやさいカレーの日は、松田町産食材を最も多く使用した日であったためこの部分に採用しました。7月は、別日に地場産食材について紹介したため、こちらも資料として添付いたします。)</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
写真															
<p>作り方・調理のポイント</p> <p>①鶏肉をサラダ油で炒めます。 ②いちょう切りにんじん、うす切りに玉ねぎ、いちょう切りにじゃがいもを加え、水を入れて煮ます。 ③うす切りにんじん、角切り、下ゆでしたピーマンも加えて煮ます。 ④ダイストマト缶、中濃ソースを加え、攪拌したカレールーで調味します。 ⑤塩で味を整えます。</p>															
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価													
		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g	
鶏むね肉	25	57	4.9	4.3	1	5	0.1	0.2	18	0.01	0.02	0	0.0	0.0	
サラダ油	0.5	4	0.0	0.5	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	
にんじん	10	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	72	0.00	0.00	2	0.3	0.0	
玉ねぎ	50	17	0.5	0.5	9	5	0.2	0.1	0	0.20	0.01	4	0.8	0.0	
じゃがいも	25	13	0.5	0.0	1	5	0.3	0.1	0	0.02	0.00	7	2.5	0.0	
なす	10	2	0.1	0.0	2	2	0.0	0.0	1	0.01	0.01	0	0.2	0.0	
ピーマン	8	2	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	6	0.2	0.0	
ダイストマト缶	4	1	0.0	0.0	0	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.0	
中濃ソース	5	7	0.0	0.0	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.3	
カレーフレーク	18	85	1.2	6.1	16	6	0.6	0.1	1	0.02	0.01	0	1.2	1.9	
塩	0.1	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	
合計		192	7.4	11	36	27	1.3	0.5	97	0.3	0.1	19	5.4	2.3	