

(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	ご飯、豚肉のゆず味噌焼き、おかか和え、けんちん汁、牛乳
使用した地場産食材	米、豚肉、ゆずジャム、白菜、もやし、大根、里芋、長ねぎ、牛乳
<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>・給食だよりに使用する県内食材を掲載。 ・昼の放送で地場産物や地産地消について紹介。 ・全国学校給食週間に合わせて実施。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

〈豚肉のゆず味噌焼き〉

- ①豚肉を調理酒とおろし生姜につけておく。
- ②味噌、みりん、砂糖、ゆずジャムを混ぜ合わせ、豚肉の表面に塗ってオーブンで焼く。

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
豚ロース肉	60	145	11.6	11.5	2	13	0.2	1	3	0.29	0.07	0	0	0.1
調理酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生姜	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
味噌	4.5	9	0.4	1.1	4	1	0.2	0	0	0	0	0	0.3	0.3
みりん	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
砂糖	0.4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ゆずジャム	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		163	12	13	6	14	0.4	1	3	0.3	0.1	0	0.3	0.4