

(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	足柄茶飯、鶏の湘南ゴールドソースかけ、車輪チップス、やまきた汁(すっぽん入り)、みかんゼリー、牛乳
使用した地場産食材	足柄茶・湘南ゴールドママレード・すっぽんスープ
・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)	
4年生が他校と交流するにあたり、山北町の魅力について調べ、発表する機会があったため、発表にちなんだ食材を使用した。その日の給食時間にテレビ放送で給食の内容について、紹介した。	

献立名から一品、作り方を紹介

「鶏の湘南ゴールドソースかけ」



作り方・調理のポイント

- ①鶏肉に下味をつけて、焼く。(180℃15分)
- ②ソースを加熱し、焼いたお肉にソースをかける。

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
鶏肉	60	114	10	8.5	3	13	0.4	1	19	0.04	0.07	1	0	0.1
おろししょうが	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	2.4	2	0.2	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0.3
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<ソース>														
湘南ゴールドママレード	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
はちみつ	1.2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
レモン果汁	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		127	10	8.5	4	15	0.4	1	19	0	0.1	1	0	0.4