

(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	開成町の新米(はるみ)、牛乳、チキンチキン弥一芋、だいこんと油揚げのみそ汁
使用した地場産食材	新米はるみ、牛乳、弥一芋
<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・畑の様子や生産者からのメッセージなどを動画やスライドで紹介した。 ・資料配付(地場産物についてランチメモを作成し、各クラスへ配付し掲示、各担任から説明してもらった) ・給食室前に、弥一芋の実物や、生産者・畑の写真を掲示した。 	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

チキンチキン弥一芋

- ①ごぼう、弥一芋を乱切りにする。
- ②1.5cm角のとり肉に酒で下味をつける。
- ③ごぼう(素揚げ)→弥一芋(かたくりこ+薄力粉まぶす)→鶏肉(かたくりこまぶす)の順に揚げていく。
- ④酒、みりん、砂糖、しょうゆを加熱して③を加えて混ぜ、仕上げにゆでたえだまめを加える。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー	たんばく質	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
洗いごぼう	20	12	0.4	0	9	11	1	0.2	0	0.01	0.01	0	1.1	0
揚げ油	7	62	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏モモ皮付2cm角	40	76	6.6	5.7	2	8	0.2	0.6	13	0.03	0.05	1	0	0.1
清酒(普通酒)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かたくり粉	7.4	25	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
弥一芋	40	22	0.6	0	4	8	0.2	0.1	0	0.02	0.01	1	0	0
かたくり粉	3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.9	0
薄力粉	1	4	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清酒(普通酒)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
本みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
こいくちしょうゆ	5	4	0.4	0	1	3	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.7
上白糖	4	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
むきえだまめ(冷凍)	3.5	5	0.4	0.3	3	3	0.1	0	0	0.01	0	0	0.3	0
合計		243	8.5	13	20	33	1.6	0.9	13	0.1	0.1	2	2.3	0.8