

(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	ごはん、大根葉のふりかけ、豚肉と冬瓜の煮物、じゃがいもの味噌汁、牛乳														
使用した地場産食材	米、乾燥大根場、豚肉、じゃがいも、人参、葉ねぎ、津久井味噌、牛乳														
<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) 															
<ul style="list-style-type: none"> ○食堂前の掲示板に地場産についての資料を掲示 ○各クラスに地場産についてのおたよりを配付 															
献立名から一品、作り方を紹介															
								<p>作り方・調理のポイント</p> <ol style="list-style-type: none"> ①乾燥大根葉を戻して絞っておく。 ②ごま油を熱し、大根葉を炒める。 ③かつお節を加え炒め、だし汁、調味料を加える。 ④温度を確認し、配食する。 <p>※乾燥大根葉は塩味が強いので、しっかり戻して絞る</p>							
栄養価															
材料名 (1人分)	分量 g														
		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	
神奈川県産乾燥大根葉	3	8	0.3	0.1	22	3	0.2	0	0	0	0.01	2	0.4	0.8	
かつお節	0.5	2	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ごま油	1.5	13	0	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
こいくちしょうゆ	2	2	0.2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.3	
料理酒	1.5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
上白糖	0.3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
かつお昆布だし	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		28	0.9	1.6	23	4	0.2	0	0	0	0	2	0.4	1.1	