

(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、かじきの煮つけ、切り干し大根の煮物、小松菜の味噌汁、牛乳
使用した地場産食材	米、かじき、切り干し大根、小松菜、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) 	
<p>クラス配付資料にかながわ産品学校給食デーと記載し、かじきについての情報と、当日使用した神奈川県産食材について児童生徒に周知した。 献立表にかながわ産品学校給食デーと記載した。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント
 かじきを65mmホテルパンに並べる。
 調味料は合わせてホテルパンに入れる。
 スチコンのコンビモード160℃20分で加熱する。途中で蓋をする。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー	たんぱく質	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
めかじき	70	97	13.4	5.3	2	20	0.4	0.5	43	0.04	0.06	1	0.00	0.1
しょうゆ	9.5	7	0.7	0.0	3	6	0.2	0.1	0	0.00	0.02	0	0.00	1.4
みりん	18.75	45	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.0
酒	18.75	20	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.0
三温糖	2	8	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.0
しょうが(おろし)	0.6	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.00	0.0
水	9.5	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.0
合計		177	14	5.3	5	26	0.6	0.6	43	0	0.1	2	0	1.5