（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	牛乳、サンマーメン、やまゆりポーク餃子
使用した地場産食材	やまゆりポーク餃子

・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）

・献立表に神奈川県産の使用を表記
・食堂前のホワイトボードに、今日の献立の食材を掲示しているので、「かながわ産品学校給食デー」と記載し、神奈川県産品食材を紹介

献立名から一品、作り方を紹介

作り方・調理のポイント

＜やまゆりポーク餃子＞

①鉄板にクッキングシートをひき、ごま油をうすくぬる
②冷凍のまま並べる
③ひだを下にしてスチーム15分
④コンビ180度5分で焼き目をつける

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
やまゆりポーク餃子	60	116	4.1	4.9	16	11	3.3	0.4	0	0.1	0.042	8	1	0.2
清酒	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ごま油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		126	4.1	5.9	16	11	3.3	0.4	0	0.1	0	8	1	0.2