

(様式3)

令和3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	『世界食料デー献立』雑穀ご飯・焼きのり・ぶどう豆・すいとん汁・牛乳													
使用した地場産食材	大豆(市内産津久井在来種)・黒米(市内産)・焼きのり(県産)・小麦粉(県産)・(牛乳)													
<p>・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> <p>藤沢市全校で実施の献立。日本や世界の食料事情を伝え、改めて食べ物の大切さ・地場産物の大切さ・感謝の気持ちを見直す事が目的。 全児童に対しては、給食通信にて食事時間にメッセージを伝え、担任と考えてもらう。 後日5年生には、1時間の授業として、社会科の食料自給率を振り返りながら、今後も今のように輸入できるとは限らない事情を考え、じっくり地場産物・国産の持つ意味や生産者支援の方法を考えたり、自分たちに出来ること、自給率を上げること等について考えた。本来自給率の低い大豆や小麦粉も、給食では市内産を使用していることについて、改めて意味深いことを感じた。</p>														
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> <p>《すいとんじる》 1. 小麦粉・卵・牛乳・塩・水分ですいとんを作る 2. さば削り節のだしで、野菜・油揚げ・すいとんを煮て調味</p>				
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
人参	15	5	0.1		4	1			104	0.01	0.01	1	0.4	
小麦粉	15	55	1.4	0.2	3	3	0.1	0.1		0.02			0.4	
鶏卵	4	6	0.5	0.4	2		0.1	0.1	6		0.02			
牛乳	5	3	0.2	0.2	6	1			2					
塩	0.07													0.1
しめじ	5	1	0.1			1				0.01	0.01		0.2	
油揚げ	10	41	2.3	3.4	31	15	0.3	0.3		0.01			0.1	
はくさい	35	5	0.3		15	4	0.1	0.1	3	0.01	0.01	7	0.5	
長ねぎ	5	2	0.1		2	1						1	0.1	
塩	0.6													0.6
しょうゆ	3	2	0.2		1	2	0.1				0.01			0.4
酒	1	1												
さば削り節	4													
水分	125													
合計		121	5.2	4.2	64	28	0.7	0.6	115	0.1	0.1	9	1.7	1.1