

(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	ごはん 牛乳 魚の南部焼き 磯辺あえ 豚汁 デザート
使用した地場産食材	精白米 牛乳 めかじき ねぎ ほうれん草 刻みのり 豚肉 大根
<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>・献立表で神奈川県産の食材をできるだけいろいろ使用した給食を実施することを知らせた。当日は、パクパク通信を配付し、各クラスで話題にもらった。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①魚に下味をつける。
- ②みじん切りのねぎと一味唐辛子、ごまを魚の上に振りかけてオーブンで焼く。
- ③温度確認、配食

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
かじき	70	107	13.4	5.3	2	20	0.4	0.5	43	0.04	0.06	1	0	0.1
しょうゆ	6	4	0.5	0	2	4	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.9
酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ごま(いり)	4	24	0.8	2.2	48	14	0.4	0.2	0	0.02	0.01	0	0.5	0
ねぎ(白色部)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
一味唐辛子	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		137	15	7.5	52	38	0.9	0.8	43	0.1	0.1	1	0.5	1