

(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	県産かぼちゃグラタン
使用した地場産食材	県産冷凍カットかぼちゃ
<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>・県給食会取扱いの三浦半島産の冷凍カットかぼちゃを予約しておき、ハロウィンに合わせてこの時期に使用した。 ・献立表で神奈川県産品デーとして三浦市産のかぼちゃを使用することを知らせた。 ・当日はかぼちゃの旬や三浦半島でのかぼちゃの生産について紹介するプリントを、各クラスに配付し、給食時の巡回にて食べ終わったクラスに感想を聞いて回った。</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パン粉と粉チーズは合わせておく。
- ②冷凍かぼちゃは蒸す。
- ③釜を熱し油とバターを入れ、玉ねぎ、鶏肉を炒めて、ワインを振る。
- ⑤マッシュルームを炒める。
- ④牛乳を加え具材が煮えたら、塩・こしょうで味付けする。
- ⑤分量外の水で溶いた米粉を入れとろみをつける。
 ※米粉はとろみが出るのがゆっくりなので、かき混ぜ続ける。
- ⑥浅型ホテルパンに紙皿を並べ、かぼちゃ→具→パン粉の順にのせ、スチコンでパン粉に焼き目がつく程度焼く。

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	
冷凍カットかぼちゃ	65	226	1.4	0.2	16	17	0.3	0.4	202	0.04	0.06	22	2.7	0	
玉ねぎ	30	46	0.3	0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0	2	0.5	0	
マッシュルーム	10	159	0.3	0	1	1	0.1	0.1	0	0	0.02	0	0.3	0.1	
鶏もも肉皮なし小間	30	38	5.7	1.5	2	7	0.2	0.5	5	0.04	0.06	1	0	0.1	
サラダ油	1	9	0	1.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
バター	1	7	0	0.8	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	
牛乳	60	168	2	2.3	66	6	0	0	23	0.02	0.09	1	0	0.1	
米粉	6	94	0.4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
食塩	0.35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	
こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
パン粉	2	7	0.3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0	
粉チーズ	4	19	1.8	1.2	52	2	0	0	10	0	0.03	0	0	0.2	
耐熱性紙皿															
合計		773	12	7	144	38	0.7	1.1	245	0.1	0.3	26	3.6	0.8	