

(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		鶏の梅しそ焼き												
使用した地場産食材		梅干し、神奈川県産津久井味噌												
・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) ・食堂前掲示板に、産地情報をお知らせするとともに、ひと言メモを作成し、周知した。														
献立名から一品、作り方を紹介														
写真										作り方・調理のポイント ①調味料と油を合わせ、鶏肉を漬け込む。 ②予熱したオーブンで230℃、20分焼く。				
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
鶏もも肉	80	90	15.2	4	4	19	0.5	1.4	10	0.07	0.11	1	0	0.2
しそ葉	0.3	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0
梅干し	4	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0.7
津久井味噌	1.5	3	0.2	0.1	1	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0.2
料理酒	1.25	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
本みりん	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
こめ油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		105	15	5.1	7	21	0.5	1.4	12	0.1	0.1	1	0.2	1.1