

(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-1

献立名	おさかなクン餃子
使用した地場産食材	おさかなクン餃子
<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・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、神奈川県産品を使用していることを追記した。 	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

<おさかなクン餃子>

- 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スチーム15分

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
おさかなクン餃子	54	106	3.8	4.4	16		0.5			0.05	0.05	3	0.9	0.6
ごま油	2.7	25		2.7										
しょうゆ	6	4	0.5	2	2	4	0.1	0.1			0.01			0.9
合計		135	4.3	9.1	18	4	0.6	0.1	0	0.1	0.1	3	0.9	1.5