

(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** 麦ご飯 牛乳 あじの干物のカリカリ揚げ すいとん まなづるみかん

**使用した地場産食材** 米 牛乳 あじの干物 里芋 大根 小松菜 みかん

・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)

・1・2年生保護者対象の給食試食会を実施した。  
 ・児童への献立の紹介は、掲示資料を作成し、クラスへ配付した。  
 ・神奈川県学校給食会の広報紙「季節のおすすめかながわ産品(第42号)」で紹介された。

献立名から一品、作り方を紹介



**作り方・調理のポイント**  
 (あじの干物のカリカリ揚げ)

あじの干物をたっぷりの油で素揚げする。  
 骨までカリカリ食べられるようにじっくり揚げる。  
 揚げると水分がとんで、味が濃くなるので、減塩の干物を使うとよい。

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 μgRE	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 g
あじの干物	50	84	10.1	4.4	18	14	0.4	0.4		0.04	0.06			0.9
油	3	28		3										
合計		112	10	7.4	18	14	0.4	0.4	0	0	0.1	0	0	0.9