

(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、けんちん汁、豚肉の味噌焼き、磯香あえ												
使用した地場産食材		愛川町産(お米、豚肉、里芋、ねぎ、大根、にんじん、白菜)、神奈川県産(牛乳、みそ、のり)												
<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) 		<p>今年度愛川町は、「食からことわざを知ろう」をテーマに食育の日に取り組んでいます。</p> <p>12月のことわざは「三里四方の野菜を食べろ (意味：地元で採れた野菜を食べれば健康で長生きができる)」で、愛川町産、神奈川県産食材をたくさん使用しました。</p> <p>愛川町の栄養教諭が食育資料を作成し、各クラスに配付、校内放送をして、産品デーと合わせて紹介をしました。</p> <p>今年度より行っている愛川町産の食材を紹介する動画、全校で配付する献立表や給食だより、食育だより等で保護者にもお知らせをしました。</p>												
献立名から一品、作り方を紹介		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  </div> <div style="width: 65%;"> <p>作り方・調理のポイント</p> <p>【豚肉の味噌焼き】</p> <p>①みそ、上白糖、みりん、酒、すりおろしたしょうが、でタレを作る。</p> <p>②①に豚肉を漬け込む。</p> <p>③鉄板に漬けタレごと並べ、オープンで焼く。</p> <p>【ポイント】</p> <p>焼き上がったあと、鉄板に残ったタレも一緒に配食するとごはんがすすみます。</p> </div> </div>												
		栄養価												
材料名 (1人分)	分量 g	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
豚肩ロース肉	40	101	6.8	7.7	2	7	0.2	1.1	2	0.18	0.07	0	0	0
みそ	5	10	0.6	0.3	5	4	0.2	0.1	0	0	0	0	0.2	0.6
上白糖	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうが	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		126	7.4	8	7	11	0.4	1.2	2	0.2	0.1	0	0.2	0.6