

(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	きよかわ夏野菜カレー
使用した地場産食材	米・豚肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・なす
・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)	
・給食委員会のメンバーによる給食時の放送 ①地場産について ②農家の方の紹介 ③献立の説明(給食センターでの取り組みについて)	
・掲示物 ①使用した地場産の写真等を掲示	
・連携機関 厚木市農協協同組合清川支所 清川あぐりグループ	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②なす、かぼちゃは予め素揚げしておく。
- ③肉、②以外の野菜を炒め煮込み、調味料を加える。
- ④配食の間に②を加える。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		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
米	85	304	5.2	0.8	4	20	0.7	1.2	0	0.07	0.02	0	0.4	0
豚小間	20	37	4.1	2	1	5	0.1	0.4	1	0.18	0.04	0	0	0
カレー粉	0.2	1	0	0	1	0	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0
米ぬか油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
なす	10	2	0.1	0	2	2	0	0	1	0.01	0.01	0	0.2	0
たまねぎ	40	15	0.4	0	8	4	0.1	0.1	0	0.01	0	3	0.6	0
にんじん	15	6	0.1	0	4	2	0	0	108	0.01	0.01	1	0.4	0
さやいんげん	3	1	0.1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0.1	0
じゃがいも	65	49	1	0.1	2	13	0.3	0.1	0	0.02	0.02	23	0.8	0
かぼちゃ	20	10	0.3	0	4	3	0.1	0.1	12	0.01	0.01	3	0.6	0
カレールウ	10	51	0.7	3.4	9	3	0.4	0.1	1	0.01	0.01	0	0.4	1.1
しょうゆ	2	1	0.2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.3
トマトケチャップ	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0.1
中濃ソース	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
合計		489	12	7.3	38	54	1.8	2	125	0.3	0.1	30	3.6	1.6