

(様式3)

令和4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	ヤーコンと大根のサラダ
使用した地場産食材	ヤーコン、きゅうり、大根
・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)	
ヤーコンについて毎月配付のランチタイムにて紹介を行った。 当日はきゅうりと大根も県産のものが用意できた。 食堂内のホワイトボードで県産食材を使用していることを知らせたり、実際に生徒にヤーコンを触ってもらったりして理解を深めた。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【ヤーコンと大根のサラダ】

- ①ヤーコン、きゅうり、大根は短冊切りにする。
- ②調味料は合わせて加熱し、冷ましておく。
- ③ヤーコン、きゅうり、大根は茹でて流水で冷却し、水分を絞る。
- ④③の野菜を調味料で和える。

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	
大根	65	12	0.3	0.1	15	7	0.1	0.1		0.01	0.01	7	0.8	0.03	
ヤーコン	30	16	0.2	0.1	3	2	0.1		1	0.12		1	0.3		
きゅうり	20	3	0.2		5	3	0.1		6	0.01	0.01	3	0.2		
白ごま	1	6	0.2	0.5	12	4	0.1	0.1					0.1		
砂糖	0.1														
酢	3.5	1													
しょうゆ	2.5	2	0.2		1	2								0.4	
サラダ油	2	18		2											
ごま油	1	9		1											
合計		67	1.1	3.7	36	18	0.4	0.2	7	0.1	0	11	1.4	0.4	