（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	中華丼、切干大根のみそ汁、酢の物、牛乳、ミルクプリン
使用した地場産食材	米、豚肉、切干大根、カットわかめ、牛乳

・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）

・給食だよりと食育メモの配付による周知

献立名から一品、作り方を紹介

写真

作り方・調理のポイント

❑ 切干大根のみそ汁
① 小松菜は2㎝幅、長ねぎは小口切り、切干大根は戻す
② 小松菜を茹でて、水冷
③ だしをとり、長ねぎ、油揚げ、切干大根、みそ、小松菜を順に加える
※切干大根はと油揚げ（冷凍）は給食会のカット済を使用

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
切干しだいこん（乾）	6	18	0.6	0	210	10	0.2	0.1	0	0.02	0.01	2	1.3	0
油揚げ（冷凍・カット）	7	29	1.6	2.4	6	11	0.2	0.2	0	0	0	0	0.1	0
小松菜	15	2	0.2	0	75	2	0.4	0	39	0.01	0.02	6	0.3	0
根深ねぎ	5	2	0.1	0	10	1	0	0	0	0	0	1	0.1	0
神奈川県産味噌　津久井	9	9	1	0.5	34	7	0.1	0.1	0	0.01	0.01	0	0.4	1.1
だしパックかつお中厚削り	160	3	0.6	0	46	5	0	0	0	0	0.02	0	0	0.2
合計		63	4.1	2.9	381	36	0.9	0.4	39	0	0.1	9	2.2	1.3