

(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		サラダ大根の甘酢和え													
使用した地場産食材		レディサラダ大根													
<p>・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> <p>献立表に、「今月は神奈川県産の食材を使用する」と記載した。日々のコメント欄に、産地を詳しく記載した。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介		作り方・調理のポイント													
写真		1)レディサラダ大根を薄く輪切りスライスにする。 2)調味料を混ぜて加熱し、冷ます。 3)1と2を和える。 (ポイント) ・食材の大きさ(薄さ)をそろえる。													
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	
レディサラダ大根	60	9	0.2	0.1	14	6	0.1	0.1	0	0.01	0.01	7	0.8	0.03	
食塩	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.40	
穀物酢	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	
上白糖	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	
こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	
合計		18	0.2	0.1	14	6	0.1	0.1	0	0	0	7	0.8	0.4	