


(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	麦ごはん、鰯の醤油干し、おだわらっ子おでん、牛乳
使用した地場産食材	鰯の醤油干し、にんじん、だいこん、地魚入り白はんぺん、ちくわ、牛乳
<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>【各クラスに配布している食育ニュース】</p> <p>みなさん、地産地消という言葉を知っていますか？ 地域でとれた作物などを、その地域で食べることをいいます。</p> <p>ほかの地域や海外から運んでくるより運ぶ距離が短いので、ガソリンが少なくすみます。 そのため、排気ガスの量が少なく地球にやさしいです。 また、すぐに届けられるので、とれたての新鮮な食材を食べることができます。 良いことがたくさんありますね。</p> <p>今日の給食は地産地消献立です！ 鰯の醤油干しやはんぺん、ちくわは小田原産です。そして、にんじん・だいこん・牛乳は神奈川産です！ ほとんどの食品が地元のものですね。地元の食材を食べられることに感謝をして、おいしくいただきますよ！</p>	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p>作り方・調理のポイント</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 鰹節でだしをとる。 2 こんにゃくは四角、にんじん・だいこんはいちょう、サトイモは一口サイズ、はんぺんは三角、ちくわは乱切りにする。 3 だしと調味料でにんじん・だいこん・こんにゃくを煮込む 4 3にはんぺん・ちくわを加えて煮込み、味が染みてきたら完成。
--	---

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
かつお節	2	7	1.5	0.1	1	2	0.2	0.1	0	0.01	0.01	0	0.0	0.0
こんにゃく	10	1	0.0	0.0	4	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
にんじん	15	5	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	108	0.01	0.01	1	0.4	0.0
だいこん	25	4	0.1	0.0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	3	0.4	0.0
さといも	20	14	0.4	0.0	4	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	1	0.4	0.0
地魚入り白はんぺん	15	18	1.9	0.5	3	3	0.0	0.1	3	0.01	0.02	0	0.0	0.2
白焼きちくわ	15	19	1.7	0.4	2	2	0.0	0.0	2	0.00	0.01	0	0.0	0.2
がんもどき	7	15	0.7	1.1	9	14	0.1	0.1	3	0.01	0.00	0	0.1	0.0
昆布	2	4	0.2	0.0	9	14	0.1	0.0	1	0.00	0.01	0	0.7	0.2
しょうゆ	4	3	0.3	0.0	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.6
みりん	3	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	0.2	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
料理酒	2	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
合計		281	12	4.2	86	94	1.4	1	234	0.1	0.1	10	4.4	1.5