


(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	牛乳 ごはん 鰯のカリカリあげ おだわらっこおでん
使用した地場産食材	牛乳 米 鰯の干物 昆布 すじぼこ たこてん さといも
<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>小田原で生産される食材として、かまぼこ・干物・なると・みかん・梅などが有名である。3年生では社会科・総合で地域の産業について学習するため、これらの食材や小松菜・大根・ねぎなど地元の野菜を使用した給食を提供している。</p> <p>校内では放送や掲示物を通じて小田原産・神奈川産の食材について発信するとともに、家庭配布用献立表で小田原・神奈川産食材を掲載し、地産地消への興味関心を持たせている。</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> <p>【あじのカリカリあげ】 鰯の干物を180度で9分程度、カリカリになるまで揚げる。</p>
--	--

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
サラダ油	4.5	40		4.5										
鰯の干物	60	101	12.1	5.3	22	16	0.5	0.4		0.06	0.09			0.84
合計		141	12	9.8	22	16	0.5	0.4	0	0.1	0.1	0	0	0.8