

(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 ご飯 小田原っ子カレーおでん 鰯のカリカリ揚げ
-----	----------------------------

使用した地場産食材	鰯の干物 大根 タコ天
-----------	-------------

・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）

献立を活用した指導方法

・給食に使用している食材の産地を掲示することで、地場産の食材を使用していることを周知。  
 ・給食放送にて、魚の産地や旬等を放送した。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①鰯の干物を丸ごと油で揚げる。
  - ②180度の油で5分程度上げる
- \*頭からしっぽまで丸ごと食べられます

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー	蛋白質	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
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
油	5	44		5										
鰯の干物	60	120	9.1	9	16	12	0.4	0.3		0.05	0.07			0.6
合計		164	9.1	14	16	12	0.4	0.3	0	0.1	0.1	0	0	0.6