

(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	ご飯 牛乳 曾我の梅の梅味照り焼き ジャがいもとこんにゃくのいり煮
使用した地場産食材	米、牛乳、梅干し
<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） ・学校給食週間に実施した。 ・給食時間に、曾我でとれる梅干しについて、児童生徒が放送した。 	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①調味料と梅肉を混ぜておく。
- ②鶏肉と、①を混ぜ合わせ、味をつける。
- ③油を敷いた天板に並べ、200℃の焼き物機で、10分焼く。

※以前、中学生が地場産を使ったお弁当メニューとして考えた料理を献立に取り入れている。梅の塩味でさっぱりと食べられるので、夏場にも向いている味付けとなっている。

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
ひなもも皮つき切身	45	86	7.5	6.4	2	9	0.3	0.7	18	0.05	0.07	1		0.1
食塩	0.1													0.1
こしょう	0.02													
日本酒	1	1												
しょうゆ	2.2	2	0.2		1	1								0.3
みりん	1.5	4												
味なし白梅肉(曾我の梅)	1	1												0.2
米サラダ油	0.3	3		0.3										
合計		97	7.7	6.7	3	10	0.3	0.7	18	0.1	0.1	1	0	0.7