

(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、パン、神奈川県産のスープ、じゃがいもと豚肉のトマト煮、湘南ゴールドゼリー												
使用した地場産食材		牛乳、キャベツ、玉ねぎ、ちくわ、豚肉、もやし、葉ねぎ、木耳、湘南ゴールドゼリー												
<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) 														
<ul style="list-style-type: none"> ・放送で「神奈川県産食材をたくさん使ったスープです」伝えた。(業者に協力してもらいなるべく多くの神奈川県産食材を集めた) ・掲示板で「本日の食材産地」コーナーで紹介した。 														
献立名から一品、作り方を紹介														
写真		作り方・調理のポイント 【神奈川県産のスープ】 ①湯煮で作ります。 ②仕上がりの時に歯ごたえが残るように順番に入れる。 ③野菜を加えた後、煮込み過ぎないように香りや歯ごたえを残す												
		栄養価												
材料名 (1人分)	分量 g	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
キャベツ	27	6	0.4	0.2	12	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	6	0.5	0
玉ねぎ	28	9	0.3	0.2	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0	1	0.4	0
人参	10	4	0.1	0.1	3	1	0	0	58	0	0	0	0.3	0
ちくわ	6	7	0.7	0.7	1	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.1
豚肉	8	9	1.7	0	0	2	0.1	0.2	0	0.04	0.02	0	0	0
もやし	15	2	0.3	0.2	2	1	0	0	0	0	0.01	1	0.2	0
葉ねぎ	4	1	0.1	0.1	3	1	0	0	4	0	0	1	0.1	0
木耳(干)	0.2	0	0	0	1	0	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0
がらスープチキン	6	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ヘルシーファームコンソメ	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
薄口醤油	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
水	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		39	3.8	1.5	27	13	0.5	0.4	63	0.1	0	9	1.6	0.2