

(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	ホットドック 綾瀬産トウモロコシとブロッコリーのシチュー
使用した地場産食材	綾瀬産ポークのフランクフルト きゃべつ トウモロコシペースト にんじん ブロッコリー
・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)	
・給食時校内放送、献立表に資料作成 ・さがみ農業協同組合との連携により、数量の確保 ・『さがみ農業協同組合綾瀬地区』による寄贈(綾瀬産トウモロコシペースト110kg)	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ・たまねぎ・にんじん: たんざく切り
 - ・じゃがいも: さいのめ切り
 - ・ブロッコリー: 小房にわけ、芯は外側をむき、さいのめ切り
- ①油で鶏肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・マッシュルームを炒める
 - ②トウモロコシペースト・クリームコーン・粉チーズ・脱脂粉乳・ポタージュスープの素を溶かし入れ煮込む
 - ③最後にブロッコリーを入れて仕上げる

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
サラダ油	0.2	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0
鶏肉	20	23	3.8	1.0	1	5	0.1	0.4	3	0.02	0.04	1	0	0.0
たまねぎ	30	10	0.3	0.0	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0
にんじん	15	5	0.1	0.0	4	1	0.0	0.0	104	0.01	0.01	1	0.4	0.0
じゃがいも	40	24	0.7	0.0	2	8	0.2	0.1	0	0.04	0.01	11	3.6	0.0
水	80	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0
マッシュルーム	8	1	0.3	0.0	1	0	0.1	0.1	0	0.00	0.02	0	0.3	0.1
とうもろこしペースト	13	8	0.2	0.1	0	1	0.0	0.1	1	0.00	0.01	0	0.3	0.1
クリームコーン	15	12	0.3	0.1	0	3	0.1	0.1	1	0.00	0.01	0	0.3	0.1
粉チーズ	2	9	0.9	0.6	26	1	0.0	0.1	5	0.00	0.01	0	0	0.1
脱脂粉乳	2	7	0.7	0.0	22	2	0.0	0.1	0	0.01	0.03	0	0	0.0
ポタージュスープ	12	52	0.9	1.9	12	4	0.1	0.1	1	0.01	0.03	0	0.3	0.9
ブロッコリー	15	6	0.8	0.1	8	4	0.2	0.1	11	0.03	0.03	21	0.8	0.0
合計		159	9	4	81	32	0.9	1.3	126	0.1	0.2	36	6.5	1.3