

(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	ごはん・牛乳・筑前煮・なます風サラダ
使用した地場産食材	葉山産⇒じゃがいも・にんじん・こんにゃく・みうらだいこん
・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)	
お昼の放送にて、地場産物使用の紹介(給食委員会児童) 各クラスに、地場産物使用や、正月料理の紹介の資料配付	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①野菜を洗い千切りにする。
- ②野菜を茹でて冷ます。(コーンとツナの水切りもしておく)
- ③酢・ゆず果汁・三温糖・塩を合わせ、②に混ぜる。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんぱく質 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
みうらだいこん	40	7	0.2	0	10	4	0.1	0.1	0	0.01	0	5	0.6	0.02
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	150	0.01	0	0	0.3	0.05
まぐろ油漬	8	18	1.6	1.2	1	3	0.1	0	0	0.01	0.01	0	0	0.07
コーン	10	8	0.2	0.1	0	1	0	0.1	1	0	0.01	0	0.3	0.05
米酢	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ゆず果汁	0.8	2	0.4	0.1	2	0.9	0	0	0	0	0	3	0	0
三温糖	3.5	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
塩	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3
合計		53	2.5	1.4	16	9.9	0.2	0.2	151	0	0	8	1.2	0.5