

(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

<b>献立名</b>	<b>かながわ夢ポーク焼売</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>かながわ夢ポーク焼売</b>
・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)	
・献立表に神奈川県産の使用を表記 ・食堂前のホワイトボードに、今日の献立の食材を掲示しているので、「かながわ産品学校給食デー」と記載し、神奈川県産品食材を紹介	

献立名から一品、作り方を紹介



**作り方・調理のポイント**

<かながわ夢ポーク焼売>

- ①鉄板にクッキングシートをひき、ごま油をうすくぬる
- ②冷凍のまま並べる
- ③スチーム15分

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
かながわ夢ポーク焼売	80	148	8.6	7.3	10	13	5.6	1.3	3	0.29	0.09	2	0.6	0.8
しょうゆ	6	5	0.5	0	2	4	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.9
油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		162	9.1	8.3	12	17	5.7	1.4	3	0.3	0.1	2	0.6	1.7