（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	めかじきのピザ風
使用した地場産食材	めかじき

・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）

栄養教諭が作成している給食一口メモにその日使用した地場産物の紹介を記入し、全クラスに配付した。給食時間の前に各クラスで内容を確認し神奈川産品に関して学びを深めた。

献立名から一品、作り方を紹介

作り方・調理のポイント

1、めかじきに塩こしょうをして下味をつける。
2、玉ねぎと水煮のマッシュルームはを薄くスライス、ピーマンは短冊に切る。
3、下味をつけためかじきにトマトソースを塗り、スライスした玉ねぎ、ピーマンをのせスチームコンベクションオーブンで焼く
4、途中でマッシュルームとピザ用チーズをのせて焼き色がつくまで焼く

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
めかじき	60	92	11.5	4.6	2	17	0.3	0.4	37	0.03	0.04	0	0	0.1
塩	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3
玉ねぎ	10	4	0.1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0.2	0
赤ピーマン	10	3	0.1	0	1	1	0	0	0	0	0.01	9	0.2	0
青ピーマン	7	2	0.1	0	1	1	0	0	0	0	0	3	0.2	0
トマトソース	20	9	0.4	0	4	4	0.2	0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.1
マッシュルーム	5	1	0.2	0	0	0	0	0.1	0	0	0.01	0	0.2	0
ピザ用チーズ	15	15	3.4	3.9	95	3	0	0.5	36	0	0.04	0	0	0.4
合計		126	16	8.5	105	27	0.5	1	73	0	0.1	12	1	0.9