

(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	夏野菜カレー
使用した地場産食材	米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・茄子・にんにく
<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"> ・給食委員会による給食時の放送 	
①今日の献立の説明と地場産について	
<ul style="list-style-type: none"> ・掲示物 	
①放送時の資料(一口メモ)	
<ul style="list-style-type: none"> ・連携機関 	
厚木市農協協同組合清川市所 清川あぐりグループ	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①にんにくはみじん切り、他の野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②なす、いんげんは予め素揚げしておく。
- ③肉、②以外の野菜を炒め、煮込み、調味料を加える。
- ④配食の間際に②を加える。

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
米	90	308	5.5	0.8	5	21	0.7	1.3	0	0.07	0.02	0	0.5	0
豚小間	30	55	6.2	3.1	1	7	0.2	0.6	1	0.27	0.06	0	0	0
カレー粉	0.3	1	0	0	2	1	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0
米ぬか油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんにく	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
じゃが芋	50	30	0.9	0.1	2	10	0.2	0.1	0	0.05	0.02	14	4.5	0
玉葱	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0
人参	15	5	0.1	0	4	2	0	0	108	0.02	0.01	1	0.4	0
茄子	30	5	0.3	0	5	5	0.1	0.1	2	0.02	0.02	1	0.7	0
いんげん	5	1	0.1	0	2	1	0	0	2	0.01	0.01	0	0.1	0
ホールコーン	7	5	0.2	0	0	1	0	0	0	0.01	0.01	0	0.2	0
トマトピューレ	10	4	0.2	0	2	3	0.1	0	5	0	0.01	1	0.2	0
カレールー	20	95	1.3	6.8	18	0	0.7	0.1	1	0.02	0.01	0	1.3	2.1
しょうゆ	1	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
中濃ソース	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
合計		537	15	12	51	56	2.3	2.3	119	0.5	0.2	21	8.8	2.3