

(様式3)

令和7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 さけの塩焼き 五目きんぴら 吸い物 牛乳													
使用した地場産食材		米、豚肉、大根、小松菜、牛乳													
<p>・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)</p> <p>・給食で使用した神奈川県産の食材や地産地消のよさを校内放送や給食だよりを通じて、児童や保護者へ周知しました。 ～給食ひとくちメモより～ 今日のはかながわ産品学校給食デーです。今日の給食では、神奈川県でとれた米、豚肉、大根、小松菜、牛乳を使っています。住んでいる地域で育った食べ物を、その地域で使うことを「地産地消」といいます。「地産地消」は新鮮な食べ物を食べられることや、食べ物を運ぶ距離が短くなることで環境にやさしくなるなど、良いことがたくさんあります。私たちの住んでいる神奈川県のおいしい味を楽しみながらいただきますしょう。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
								<p>作り方・調理のポイント</p> <p>【吸い物】</p> <p>①水にこんぶを入れて30分以上置き、厚けずり節を入れて沸騰させないように30分加熱し、だしをとっておく。にんじん・大根はいちょう切り、たけのこは短冊切りにする。小松菜は2cmの長さに切り、下ゆでしておく。 ②だしににんじん・大根・たけのこを入れ、やわらかくなるまで煮る。 ③野菜が煮えたら、ちらしかまぼこ・塩・しょうゆを加える。 ④最後に小松菜を散らし、仕上げる。</p>							
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	
水	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
こんぶ	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
厚けずり節	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	69	0.01	0.01	1	0.2	0	
大根	20	4	0.1	0	5	2	0	0	0	0	0	2	0.3	0	
たけのこ(水煮)	10	2	0.3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0.2	0	
ちらしかまぼこ(梅型)	3	3	0.3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	
粗塩	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5	
しょうゆ	1.5	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.2	
小松菜	10	1	0.2	0	17	1	0.3	0	26	0.01	0.01	4	0.2	0	
ゆで塩		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		15	1.1	0	28	5	0.3	0	95	0.02	0.02	7	0.9	0.8	