

(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	おさつトースト、わかめスープ、マカロニサラダ、牛乳
使用した地場産食材	神奈川県産さつまいもペースト、神奈川県産カットわかめ
<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) ・食堂前の掲示板にお知らせを掲示した。 	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①神奈川県産さつまいもペースト、上白糖、バター、生クリーム、食塩を混ぜておく。
- ②食パンに①をぬり、グラニュー糖をふりかける。
- ③予熱したスチコンで焼く。
(予熱;230℃,60%、加熱;200℃,40%,12分)
- ④温度を確認する。

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
食パン(箱包装)	80	333	11.2	6.1	49	23	0.8	0.9	0	0.62	0.35	0	2.5	1.4
神奈川県産さつまいもペースト	60	91	0.7	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
有塩バター	3	22	0	2.4	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0.1
生クリーム	8	35	0.2	3.6	5	0	0	0	31	0	0.01	0	0	0
食塩	0.05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グラニュー糖	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		497	12	12	54	23	0.8	0.9	47	0.6	0.4	0	2.5	1.5