

(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 | | のりのりごはん | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------------|------------|---------|-------------|--------------|---------|-------------|----------------|--------------|--------------|-------------|-----------|------------|--|
| 使用した地場産食材 | | きざみのり | | | | | | | | | | | | | |
| <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) ・かながわ産品を使用した給食であることを、スライドにまとめ共有した。</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立名から一品、作り方を紹介 | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | 作り方・調理のポイント | | | | | | | |
| <p>1. 炊飯器に米・調味料・水・のりの順に入れ、炊飯する。 2. 炊飯後全体を混ぜ、いりごまをのせて完成。</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 | |
| 無洗米 | 90 | 320 | 5.5 | 0.8 | 5 | 21 | 0.7 | 1.3 | 0 | 0.07 | 0.02 | 0 | 0.5 | 0 | |
| 無塩バター | 2.5 | 18 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| きざみのり | 2.3 | 4 | 1 | 0.1 | 6 | 7 | 0.3 | 0.1 | 106 | 0.02 | 0.05 | 5 | 0.8 | 0 | |
| 食塩 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.5 | |
| 濃口醤油 | 1 | 1 | 0.1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.1 | |
| 料理酒 | 1.5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| いりごま(白) | 1 | 7 | 0.2 | 1 | 7 | 3 | 0.1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.1 | 0 | |
| 合計 | | 351 | 6.8 | 3.9 | 18 | 32 | 1.1 | 1.4 | 119 | 0.1 | 0.1 | 5 | 1.4 | 0.6 | |