

(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	いすみっごはん、牛乳、さばと大根の炒め煮、みそ汁
使用した地場産食材	さば(市内産)、豚肉(かながわ夢ポーク)、大根、にんじん、小松菜、じゃがいも、キャベツ、わかめ

・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)

学校給食週間「神奈川県在地場産物を味わおう！」のテーマの中で実施した。この日は、オーガニック食材を多く使用した給食として提供した。当日は、ひとくちメモを各学級に配付し、食材の産地や有機農業について紹介した。オーガニック食材を育てた、株式会社いかすの農家の方のメッセージ動画や畑の写真を共有した。一部の学級では、栄養士から児童へ直接話をした。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①肉・魚に下味をつける。
- ②だしをとる。
- ③魚に片栗粉・上新粉をつけ揚げる。
- ④釜を熱し油を入れ肉を炒め、人参、大根を加える。
- ⑤アクをとり、だしを入れて煮る。
- ⑥調味料を加える。
- ⑦③と小松菜を入れる。

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
油	0.8	7	0	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚肉もも(小間)	15	21	3.2	0.9	1	4	0.1	0.3	0	0.14	0.03	0	0	0
酒	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
醤油	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
にんじん	25	8	0.2	0	7	2	0.1	0.1	173	0.02	0.02	2	0.6	0
大根	80	12	0.3	0.1	18	8	0.2	0.1	0	0.02	0.01	9	1	0
水	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
だし用かつおぶし	5	0	0	0	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
醤油	5.5	4	0.4	0	2	4	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.8
みりん	1.5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
揚げ油	3	26	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
さば	40	84	8.2	6.7	2	12	0.5	0.4	15	0.08	0.12	0	0	0.1
しょうが	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
醤油	1	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1
かたくり粉	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上新粉	3	10	0.2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
小松菜	4	1	0.1	0	7	0	0.1	0	10	0	0.01	2	0.1	0
合計		194	13	12	37	32	1.1	0.9	198	0.3	0.2	13	1.7	1.1