

(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		さとのみそ汁												
使用した地場産食材		大根・ねぎ・にんじん												
<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>12月8日の「有機農業の日」に、茅ヶ崎市内で農薬を使わずに丁寧に育てられた野菜を給食に使用しました。当日は毎日各教室に配布しているランチタイムニュースに、農家さんや畑の写真を掲載して、生徒に紹介をしました。また、SNSでも情報発信を行いました。</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> <ol style="list-style-type: none"><li>1. だしをとる</li><li>2. ①ににんじん・大根を入れて煮る</li><li>3. 里芋・厚揚げ・長ねぎを入れて煮る</li><li>4. みそを加える</li></ol>												
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
にんじん	5	2	0	0	1	1	0	0	36	0	0	0	0.1	0
だいこん	8	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	1	0.1	0
厚揚げ	13	19	1.4	1.5	31	7	0.3	0.1	0	0.01	0	0	0.1	0
さといも(冷凍)	8	4	0	0	1	2	0	0	0	0.01	0	0	0.2	0
長ねぎ	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
煮干し	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白みそ	4	7	0.2	0.2	4	3	0.2	0	0	0	0	0	0.2	0.5
赤みそ	4	7	0.2	0.2	5	3	0.2	0	0	0	0	0	0.2	0.5
水	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		41	1.8	1.9	45	17	0.7	0.1	36	0	0	1	1	1