


(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	やまゆりポーク豚丼
使用した地場産食材	豚肉
・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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・献立表にて実施することを周知 ・当日、食堂のホワイトボードに県産品であることを記載する ・当日、食堂に豚肉の絵本を展示 ・当日、各クラスを周り伝える 	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p style="text-align: center;">作り方・調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯を炊く。 ・たまねぎは半分のスライス、長ねぎは小口切りにする ・釜に油を入れ、豚肉、たまねぎ、長ねぎを炒める。 ・調味料を加える ・水溶き片栗粉でとろみつける
--	--

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
米	90	320	5.5	0.8	5	21	0.7	1.3	0	0.07	0.02	0	0.5	0
豚肉	80	190	13.7	15.4	3	14	0.5	2.2	5	0.5	0.18	2	0	0.1
玉葱	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0
長ねぎ	15	4	0.1	0	5	2	0	0	0	0.01	0.01	2	0.3	0
油	1	9	0.0	1.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
三温糖	3	10	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
本みりん	3	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
濃口醤油	6	4	0.4	0.0	2	4	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.8
清酒	3	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
水	3	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
片栗粉	0.2	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
合計		565	20	17	24	46	1.5	3.6	5	0.6	0.2	8	1.6	0.9