

(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	県産牛のすき焼き丼
使用した地場産食材	県産牛
・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)	
配布献立表・学校Xでの配信	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ・肉、野菜を順に炒め、水を加えて煮込む
- ・調味料を加え煮込む

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
米	80	274	4.9	0.7	4	18	0.6	1.1	0	0.06	0.02	0	0.4	1.1
米粒麦	8	27	0.6	0.2	1	2	0.1	0.1	0	0.02	0	0	0.7	0.1
牛モモ肉	70	165	13.4	13.1	3	15	1.8	2.8	0	0.06	0.14	1	0	2.8
冷凍豆腐	20	11	1.1	0.7	15	10	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.2	0.1
はくさい	35	5	0.3	0	15	4	0.1	0.1	3	0.01	0.01	7	0.5	0.1
長ねぎ	20	7	0.3	0	7	3	0.1	0.1	1	0.01	0.01	3	0.5	0.1
しらたき	15	1	0	0	11	1	0.1	0	0	0	0	0	0.4	0
にんじん	10	3	0.1	0	2	1	0	0	63	0	0	0	0.3	0
干しシイタケスライス	1	3	0.2	0	0	1	0	0	0	0	0.02	0	0.5	0
しゅんぎく	12	2	0.3	0	14	3	0.2	0	46	0.01	0.02	2	0.4	0
しょうゆ	8	6	0.6	0	2	5	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.1
料理酒	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
本みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		526	22	15	74	63	3.3	4.4	113	0.2	0.2	13	3.9	4.4