

(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	ごはん 牛乳 茜身のカツ けんちん汁 おひたし のりふりかけ													
使用した地場産食材	茜身(かじき)のカツ													
・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)														
給食だより 放送時間で紹介														
給食時間に学級訪問														
リーフレット配布														
三浦商工会議所との連携														
献立名から一品、作り方を紹介														
										<b>作り方・調理のポイント</b>  <b>【けんちん汁】</b> ①かつおの厚削り節でだしをとる。 ②じゃがいも 大根 人参 長ネギ ごぼう こんにゃく 豆腐 油揚げを切る。 ③かたいものから順に入れ、水を入れて煮る。 ④材料に火がとおったら 調味料を入れる。				
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
絹豆腐	25	17	1.3	0.7	4	17	1.8	0.1	0	0.01	0	0	0.1	0
油揚げ	5	21	1.2	1.7	16	8	0.2	0.1	0	0	0	0	0.1	0
じゃがいも	30	23	0.5	0	1	6	0.1	0.1	0	0.02	0.01	5	0.4	0
大根	20	4	0.1	0	5	2	0	0	0	0	0	1	0.3	0
人参	5	2	0	0	1	1	0	0	29	0	0	0	0.1	0
長ネギ	5	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0
洗いごぼう	5	3	0.1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0.3	0
こんにゃく	10	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0.2	0
かつお 厚削り節	2	7	1.3	0.1	40	4	0.3	0.1	0	0	0	0	0	0.1
しょうゆ	4	3	0.3	0	1	3	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.6
和風だし	0.3	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
水														
合計		83	4.9	2.5	76	45	2.5	0.4	29	0	0	6	1.6	0.8