

(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、魚の南部焼き、磯辺和え、豚汁
使用した地場産食材	米、牛乳、カジキマグロ、キャベツ、こまつな、刻み海苔、豚もも肉、大根
<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月に県産品週間を実施し、上記献立を給食で提供した。 献立表で神奈川県産の食材をできるだけ多く使用した給食を実施することを知らせ、当日パクパク通信を配付し、各クラスで話題にしてもらった。 ・学期末の給食だよりに掲載し、保護者に向けて情報提供をした。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

<魚の南部焼き>

- ①めかじきの切り身に醤油、酒、砂糖で下味をつける。
- ②長ねぎをみじん切りにする。
- ③天板にクッキングシートを敷き、魚を並べる。
- ④魚にいりごま、長ねぎをふりかける。
- ⑤180℃のオーブンで15分焼き上げる。

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	
めかじき	80	111	15.4	6.1	2	23	0.4	0.6	49	0.05	0.072	1	0	0.2	
しょうゆ	6	5	0.5	0	2	4	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.9	
清酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
上白糖	2	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
いりごま	5	30	1	2.7	60	18	0.5	0.3	0	0.02	0.012	0	0.6	0	
長ねぎ	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		156	25	8.8	64	45	1	1	49	0.1	0.1	1	0.6	1.1	