

(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

<b>献立名</b>	<b>地場産汁</b>
<b>使用した地場産食材</b>	ジャガイモ、にんじん、玉ねぎ
<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)</li> <li>・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)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生に「地場産を使用するとよいこと」の話 (ICT機器使用)</li> <li>・その日の献立に使用している地場産物のマップを各クラスに配付(右図)</li> </ul>	

献立名から一品、作り方を紹介



**作り方・調理のポイント**

〈地場産汁〉

- ① 野菜・干し椎茸・生揚げを切る。
- ② だしパックでだしをとる。
- ③ だしに鶏肉(せん切り)、にんじん(いちょう)、ごぼう(さがぎ)、じゃがいも(小角)、たまねぎ(スライス)を入れる。
- ④ 火が通ったら、味付けをする。
- ⑤ しょうがのおろし汁をいれて、味を整える

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
かつおだしパック	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏肉(モモ)	10	10	0.8	0.7	0	1	0	0.1	2	0.01	0.01	0	0	0
ジャガイモ	15	9	0.3	0	1	3	0.1	0	0	0.01	0	4	1.3	0
にんじん	5	2	0	0	2	1	0	0	43	0	0	0	0.2	0
干し椎茸	0.5	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0.01	0	0.2	0
たまねぎ	10	5	0.2	0	3	1	0	0	0	0.01	0	1	0.2	0
生揚げ	15	22	2.1	1.5	28	17	0.5	0.2	0	0.03	0.01	0	0.3	0
塩	0.23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	3	2	0.2	0	1	2	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.4
長ねぎ	5	2	0.1	0	2	1	0	0	0	0	0	1	0.1	0
根しょうが	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		55	3.8	2.2	37	27	0.7	0.3	45	0.1	0	6	2.3	0.6