


(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	県産おさつトースト
使用した地場産食材	神奈川県産冷凍さつまいもペースト
<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>・当月の献立表にて県産品デーの概要を表記した。 ・当日は平塚市産の「くりまさり」についての紹介と、くりまさりの名前の由来のクイズを掲載したプリントを各クラスに配付した。併せてお昼の放送でも放送委員生徒に概要およびクイズを読み上げてもらった。 ・使用したのは(公財)神奈川県学校給食会で取り扱っている物資である。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p>作り方・調理のポイント</p> <p>①バター、牛乳、生クリームは鍋で合わせて鍋で加熱する。 ②解凍済みのさつまいもペーストと①の調味料を混ぜ合わせる ③②のペーストを食パンに塗る ④上から黒ごまを振って、スチームコンベクションで200℃4分程度焼く。</p>
--	---

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
食パン(小麦粉量)	60	247	8.3	4.6	37	17	0.6	0.7	0	0.47	0.26	0	1.9	1.1
神奈川県産冷凍さつまいもペースト	30	45	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
牛乳	7.2	4	0.2	0.3	8	1	0	0	0	0	0.01	0	0	0
上白糖	3.6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生クリーム	3	13	0.1	1.4	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0
有塩バター	1.8	13	0	1.5	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
黒いりごま	0.6	4	0.1	0.4	8	2	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0
合計		340	8.7	8.3	55	20	0.7	0.7	6	0.5	0.3	0	2	0