

(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、かじきの煮付け、青菜の磯和え、けんちん汁、牛乳、ヨーグルト
使用した地場産食材	めかじき、こまつな、もやし、きざみのり、大根、牛乳
・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)	
クラス配布資料にかながわ産品学校給食デーと記載し、かじきについての情報と当日使用した神奈川県産食材について児童生徒に周知した。 献立表にかながわ産品学校給食デーと記載した。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①調味料を合わせて、加熱する。
- ②ホテルパンにかじきを並べ、上から調味料をかける。
- ③蓋をして、スチコンのコンビモード160℃20分で加熱する。

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	70	97	13.4	5.3	2	20	0.4	0.5	43	0.04	0.06	1	0	0.1	
こいくちしょうゆ	8	6	0.6	0	2	5	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	1.2	
みりん	15.75	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
料理酒	15.75	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
三温糖	1.7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
おろししょうが	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
水	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		165	14	5.3	4	25	0.5	0.6	43	0	0.1	2	0	1.3	