

(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		さつま汁													
使用した地場産食材		さつまいも													
・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)															
給食時にさつま汁についての説明と、さつま汁に使用しているさつまいもが茅ヶ崎市産である紹介を記載したプリントを配布した。															
献立名から一品、作り方を紹介								作り方・調理のポイント							
写真								・だしをとる ・さつまいも・にんじん・だいこんは厚めのいちょう切り、ごぼうはさがき、しいたけはせん切り、ねぎは小口に切る。 ・だしの中に、鶏肉と野菜を煮えにくいものから入れる。 ・具材が軟らかくなったら、みそで調味する。 (申し訳ありませんが写真はありません)							
材料名 (1人分)	分量 g														
		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	
さつまいも	35	44	0.3	0.2	14	8	0.2	0.1	1	0.04	0.01	9	1		
鶏モモ肉	25	48	4.2	3.6	1	5	0.2	0.4	10	0.03	0.04	1		0.1	
にんじん	15	5	0.1		4	1			104	0.01	0.01	1	0.4		
大根	18	3	0.1		4	2						2	0.2		
ごぼう	5	3	0.1		2	3							0.3		
しいたけ	5	1	0.2			1				0.01	0.01		0.2		
ねぎ	8	3	0.1		3	1			1			1	0.2		
だし用鰹節	1	3	0.8			1	0.1			0.01					
赤みそ	3.7	7	0.5	0.2	5	3	0.2						0.2	0.5	
白みそ	3.7	7	0.5	0.2	4	3	0.1						0.2	0.5	
水	145														
合計		124	6.9	4.2	37	28	0.8	0.5	116	0.1	0.1	14	2.7	1.1	