

(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		福沢の夏野菜カレー、いかのガーリックサラダ、牛乳												
使用した地場産食材		たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、なす、にんにく、豚肉、牛乳、												
<ul style="list-style-type: none"> ・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) 														
神奈川県産の食べ物についてランチメモを作成し、各クラスへ配付、担任から紹介してもらった。														
学区内で作られた「たまねぎ」「じゃがいも」「かぼちゃ」「なす」「にんにく」を使用したカレーライスと、「たまねぎ」「にんにく」を生かしたサラダを提供した。ほかに、神奈川県産の「豚肉」「きゅうり」「牛乳」も使用した。例年はさらに「ご飯」も県内産だが、米不足の影響が大きく他県産となった。														
献立名から一品、作り方を紹介														
		作り方・調理のポイント 【いかのガーリックサラダ】 ①にんにく・玉葱はすりおろし、サラダ油以下の調味料と加熱してドレッシングを作り、冷ましておく。 ②キャベツは細い短冊、胡瓜は輪切り2mmに切る。 ③いかは酒をふっておく。 ④②③とコーンを茹で、冷却する。 ⑤①④を和えて出来上がり。 ※酸味が苦手な場合は、最初に酢だけをよく加熱し、水分を飛ばしてまろやかにする。												
		栄養価												
材料名 (1人分)	分量 g	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
キャベツ	30	7	0.4	0	13	4	0.1	0	0	0.01	0.01	6	0.5	0
きゅうり	10	1	0.1	0	3	2	0	0	2	0	0	1	0.1	0
冷凍ホールコーン	5	5	0.1	0.1	0	1	0	0	0	0	0	0	0.2	0
いか 短冊	15	12	2.7	0.2	2	7	0	0.2	0	0	0	0	0	0.1
清酒(本醸造酒)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
サラダ油(調合油)	1.5	13	0	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物酢	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食塩	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3
こしょう混合	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	0.15	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんにく(りん茎)	0.15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
玉葱	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		40	3.3	1.8	18	14	0.1	0.2	2	0	0	7	0.8	0.4