


(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	とん漬け丼 牛乳 かきたま汁 ブルーベリーゼリー
使用した地場産食材	とん漬け、鶏卵、ブルーベリー
<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) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食時校内放送、献立表、盛付図に資料記載 ・市内業者からいただいた情報をもとにブルーベリーについてのポスター作成し、各クラスに配付、給食時間に読み上げ ・献立表・ホームページにて情報提供 	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p style="text-align: center;">作り方・調理のポイント</p> <p>【とん漬け丼】</p> <p>たまねぎ:たんざく切 にんじん:せん切(太め) たけのこ:せん切(太め)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食材を切る。 ②とん漬けを炒め、調味料(酒、砂糖)を加える。 ③たまねぎ、にんじん、たけのこ、しらたきを加え、さらに炒める。 ④水溶きでんぷんを加え、とろみをつける。
--	---

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
とん漬け	40	95	6.4	6.4	1	6	0.2	1.0	2	0.22	0.07	0	0.0	0.7
清酒	1.2	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
砂糖	0.08	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
たまねぎ	35	12	0.4	0.0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0
にんじん	12	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	83	0.01	0.01	1	0.3	0.0
たけのこ水煮	5	1	0.1	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
しらたき	10	1	0.0	0.0	8	0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
でんぷん	0.4	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
合計		115	7	6.4	19	10	0.4	1.1	85	0.2	0.1	3	1.2	0.7