

(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	神奈川県産わかめごはん・鶏肉とじゃがいものうま煮・白菜のあえ物・ぶどうゼリー
使用した地場産食材	わかめ・じゃがいも
・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)	
神奈川県産のわかめ、納品業者をお願いをして仕入れてもらった秦野市産のじゃがいもをそれぞれ給食へ使用し、一口メモを配付し児童生徒へ周知した。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①鶏肉にしょうがとしょうゆで下味をつける
- ②にんじん、じゃがいもは蒸して柔らかくしておく
- ③肉を炒め、火が入ったら野菜を加え、調味料とだし汁で煮込む

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		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
鶏モモ(皮なし)	60	68	11.4	3	3	14	0.4	1.1	10	0.07	0.11	2		0.1
しょうが	0.6													
しょうゆ	1	1	0.1			1								0.1
油	0.5	5		0.5										
さやいんげん	10	2	0.2		5		0.1		5	0.01	0.01	1	0.2	
にんじん	40	14	0.3	0.1	11	2	0.1	0.1	288	0.03	0.02	2	1.1	
ねぎ	20	7	0.3		7	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	3	0.5	
じゃがいも	70	41	1.3	0.1	3	3	0.3	0.1		0.06	0.02	20	6.2	
砂糖	3.4	13				13								
しょうゆ	6	5	0.5		2		0.1	0.1			0.01			0.9
オイスターソース	0.7	1				4								0.1
ごま油	0.4	4		0.4										
だし汁	30	1			2	2							0.1	
合計		162	14	4.1	33	43	1.1	1.5	304	0.2	0.2	28	8.1	1.2