

(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	ハニーマスタードポテト
使用した地場産食材	はちみつ
・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)	
<指導方法> A3サイズの「はやまはちみつしんぶん」を作成しクラス、または学校内に掲示。給食提供当日は、きゅうしょくメモを作成し配布。 これらの指導媒体を作成するにあたり、使用するはちみつの生産者である、石井養蜂園の石井様に栄養士に向けてご講演いただいた。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①じゃがいも、にんにくを洗い、所定の切り方に切る
- ②じゃがいもを茹でる
- ③はちみつ、しょうゆ、粒マスタード、塩コショウを混ぜる
- ④釜にオリーブオイルを入れ、ニンニクを炒める
- ⑤④にゆでたじゃがいもを入れ、炒める
- ⑥③のたれをじゃがいもに合わせる

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
じゃがいも	80	41	1.4	0.1	3	15	0.8	0.2	0	0.06	0.02	22	7.8	0
にんにく	0.9	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
オリーブオイル	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
葉山町産はちみつ	3.5	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	1.5	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3
粒マスタード	1.5	3	0.1	0.2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0.1
塩	0.05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
こしょう	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白ワイン	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		68	1.7	1.3	5	17	0.8	0.2	0	0.1	0	22	7.9	0.4

