

(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	ごはん、県産めかじきのカレーじょうゆ揚げ、県産わかめと野菜のみそ汁													
使用した地場産食材	めかじき、乾燥わかめ(給食会物資)													
<p>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)</p> <p>・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)</p> <p>・給食ひとくちメモの配付と掲示、教室巡回等で情報提供をした。 野菜類は時期、業者等の都合で手に入らなかったが、給食会物資の「めかじき」「わかめ」を取り入れておいたため予定通り産品デーを実施できた。この日は「神奈川県産の海産物」をテーマにしたひとくちメモを作成した。</p>														
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>①めかじきに下味・粉をつけ油で揚げる ②野菜類を炒めて調味・とろみ付けをし、カレーじょうゆあんを作る ③揚げためかじきにカレーじょうゆあんをかけて配食する</p>						
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
めかじき	70	97	13.4	5.3	2.1	20.3	0.4	0.49	42.70	0.04	0.06	0.70	0.0	0.1
しょうが	0.5	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.0	0.0
しょうゆ(濃口)	2	2	0.2	0.0	0.6	1.3	0.0	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.3
カレー粉	0.1	0	0.0	0.0	0.3	0.1	0.0	0.00	0.02	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
でんぷん	7	24	0.0	0.0	0.7	0.4	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
植物油(米)	7	62	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
にんじん	10	3	0.1	0.0	2.6	0.9	0.0	0.02	69.00	0.01	0.01	0.60	0.2	0.0
玉葱	20	7	0.2	0.0	3.4	1.8	0.1	0.04	0.00	0.01	0.00	1.40	0.3	0.0
えのきだけ	10	3	0.3	0.0	0.0	1.5	0.1	0.06	0.00	0.02	0.02	0.00	0.4	0.0
ぶなしめじ	10	2	0.3	0.1	0.1	1.1	0.1	0.05	0.00	0.02	0.02	0.00	0.4	0.0
植物油(米)	1.5	13	0.0	1.5	0.0	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
にんにく	0.5	1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	0.0	0.0
しょうゆ(濃口)	4	3	0.3	0.0	1.2	2.6	0.1	0.04	0.00	0.00	0.01	0.00	0.0	0.6
こしょう(混合)	0	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
カレー粉	0.1	0	0.0	0.0	0.5	0.2	0.0	0.00	0.03	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
でんぷん	0.3	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0
合計		217.96	15	14	12	31	0.8	0.7	112	0.1	0.1	2.8	1.4	1