

(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 牛乳 ホッケー夜干し 『「高座」のころ。』鍋 金時豆の甘煮   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
|---|---------|---|------------|---------|-------------|--------------|---------|----------|------------------------|--------------|--------------|-------------|-----------|------------|
| 使用した地場産食材   |         | 味噌 小松菜 椎茸 小麦粉   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
| <p>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)<br/>                     ・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>寒川町のHPに、当日の給食の写真と、その日の献立の話題(トピックス)を「今日の給食」として掲載している。各学校でもICTを利用して閲覧することができるため、クラスでの配食時の参考にしたり、「今日の給食」の内容を放送委員や栄養士が校内放送するなどして給食指導に役立てている。また、広く町民や保護者に、給食の内容や食事の栄養バランス、旬の食物や地場産物について知らせる役割も果たしている。</p> |         |   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
| 献立名から一品、作り方を紹介  |         |   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
| 『「高座」のころ。』鍋   |         | <p>作り方・調理のポイント</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小麦粉を水で練る(手練り)</li> <li>2. だしをとる</li> <li>3. 1を丸めてつぶし、茹でておく(すいとん)</li> <li>4. 2ににんじん、こんにゃくを入れて煮立たせ、豚肉を入れる。</li> <li>5. 油揚げ、白菜、椎茸、ねぎを入れて煮る。</li> <li>6. 5に味噌を溶いて入れ、1のだんごと小松菜を入れる。</li> </ol> |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
|   |         |   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
| 材料名<br>(1人分)  | 分量<br>g | 栄養価   |            |         |             |              |         |          |                        |              |              |             |           |            |
|   |         | エネルギー<br>kcal   | たんぱく質<br>g | 脂質<br>g | カルシウム<br>mg | マグネシウム<br>mg | 鉄<br>mg | 亜鉛<br>mg | ビタミンA<br>レチノール当量<br>mg | ビタミンB1<br>mg | ビタミンB2<br>mg | ビタミンC<br>mg | 食物繊維<br>g | 食塩相当量<br>g |
| 煮干し(だし用)  | 2.2     | 0   | 0          | 0       | 0           | 0            | 0       | 0        | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0         | 0          |
| 水   | 30      | 0   | 0          | 0       | 0           | 0            | 0       | 0        | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0         | 0          |
| にんじん  | 10      | 3   | 0.1        | 0       | 3           | 1            | 0       | 0        | 69                     | 0.01         | 0.01         | 1           | 0.2       | 0          |
| つきこんにゃく   | 10      | 1   | 0          | 0       | 7           | 1            | 0.1     | 0        | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0.3       | 0          |
| 豚もも肉 小間   | 10      | 17  | 2.1        | 1       | 0           | 2            | 0.1     | 0.2      | 0                      | 0.09         | 0.02         | 0           | 0         | 0          |
| きざみ油揚げ  | 4       | 15  | 0.9        | 1.4     | 12          | 6            | 0.1     | 0.1      | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0.1       | 0          |
| 白菜  | 20      | 3   | 0.2        | 0       | 9           | 2            | 0.1     | 0        | 2                      | 0.01         | 0.01         | 4           | 0.3       | 0          |
| 椎茸  | 3       | 1   | 0.1        | 0       | 0           | 0            | 0       | 0        | 0                      | 0            | 0.01         | 0           | 0         | 0          |
| ねぎ  | 10      | 4   | 0.1        | 0       | 4           | 1            | 0       | 0        | 1                      | 0.01         | 0            | 1           | 0.3       | 0          |
| 味噌  | 9       | 17  | 1          | 0.5     | 4           | 7            | 0.1     | 0.1      | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0.4       | 1.1        |
| 小麦粉   | 10      | 34  | 0.9        | 0.2     | 2           | 2            | 0.1     | 0.1      | 0                      | 0.01         | 0            | 0           | 0.3       | 0          |
| 水   | 6       | 0   | 0          | 0       | 0           | 0            | 0       | 0        | 0                      | 0            | 0            | 0           | 0         | 0          |
| 小松菜   | 12      | 2   | 0.2        | 0       | 20          | 1            | 0.3     | 0        | 31                     | 0.01         | 0.02         | 5           | 0.2       | 0          |
| 合計  |         | 97  | 5.6        | 3.1     | 61          | 23           | 0.9     | 0.5      | 103                    | 0.1          | 0.1          | 11          | 2.1       | 1.1        |