

(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		五目スープ												
使用した地場産食材		まこもたけ												
<p>・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)</p> <p>農協からまこもたけをいただき、昇降口前に展示した。(全型で2m位のもの) 給食時には、低学年に見せ説明をした。 クラスには一口メモを配り指導を行った。</p>														
献立名から一品、作り方を紹介														
写真		作り方・調理のポイント												
		1, 油で豚肉を炒め、にんじん、たまねぎを炒め水を入れて煮る。 2, 干しいたけ、まこもたけを入れて、調味料を入れて、最後にでんぷんでとろみをつける。												
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
豚肉	15	27	2.5	1.4	1	4	0.1	0.3	1	0.14	0.03	0	0	0
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	72	0.01	0.01	1	0.3	0
まこもたけ	10	2	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0.2	0
干しいたけ	0.5	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0.01	0	0.2	0
たまねぎ	35	12	0.2	0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0	2	0.5	0
小松菜	20	3	0.3	0	34	2	0.6	0	52	0.02	0.03	8	0.4	0
油	0.3	3	0	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
中華スープの素	1	2	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.4
しょうゆ	1	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1
食塩	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.4
こしょう	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
でんぷん	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		58	3.7	1.7	44	13	0.8	0.4	125	0.2	0.1	12	1.6	0.9