

(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	コッペパン 牛乳 ソース焼きそば 青菜とベーコンのスープ みかん													
使用した地場産食材	牛乳、豚肉、にんじん、もやし、キャベツ、みかん													
<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>給食時間の放送で、委員会の児童が「神奈川産品学校給食デー」を紹介。 その日の給食の栄養や材料の産地を読み上げた。 図書室に展示スペースを借りて、県内産の食材を展示した。 食材が畑でどのように実っているか分かるように写真も展示した。</p>														
献立名から一品、作り方を紹介 ソース焼きそば														
					<p>作り方・調理のポイント</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、にんじんはせん切り、たまねぎはスライス、干しいたけは戻してスライス、キャベツは色紙切りにする。 2、もやしはゆでておく。 3、キャベツを炒めて鍋から取り出す。 4、麺をほぐしてスチコンで蒸す。 5、油をひき、肉を炒め、野菜も炒める。 6、火が通ったら、麺を入れて中濃ソース、ウスターソース、塩、こしょうで味を整えて完成。 									
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
蒸し中華麺	35	57	1.7	0.5	4	3	0.1	0.1	0	0	0.06	0	1.1	0.1
豚こま	25	43	4.2	2.4	1	6	0.2	0.5	1	0.23	0.05	0	0	0
炒め油	0.4	3	0	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	72	0.01	0.01	1	0	0.3
たまねぎ	30	10	0.2	0	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0	2	0.5	0
もやし	12	2	0.1	0	1	1	0	0	0	0	0.01	1	0.2	0
干しいたけ	1	3	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0.02	0	0.5	0
キャベツ	30	6	0.3	0	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0
炒め油	0.8	7	0	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ウスターソース	6	7	0	0	4	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.5
中濃ソース	4	5	0	0	2	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.2
食塩	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		147	6.7	4.1	33	21	0.7	0.8	74	0.3	0.2	16	2.8	1.2