

(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	麦ごはん、ちくわのお茶揚げ、ほうれん草と打ち豆のおひたし、お茶すいとん、牛乳
使用した地場産食材	佐野川茶、だいこん
<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>・今年度から月1回お茶給食の提供をしてきた。 ・本献立実施日は、中学部が佐野川茶農家さんを学校に招待し、一緒に給食を喫食した。中学部は1年間の学びをポスター発表するとともに、お茶を淹れておもてなしを行った。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ★佐野川茶をミルサーにかけ、衣と塩の使用分に分ける。
- ★ミルサーにかけた佐野川茶と塩を混ぜておく。
- ①ちくわを解凍し、1/2に切る。
- ②(衣)佐野川茶、小麦粉、片栗粉と混ぜる。水を加え、衣を作る。
- ③ちくわに②の衣をつけ、180度の油で揚げる。
- ④お茶塩をかけ、配缶する。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価													
		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	
ちくわ(冷凍)	50	57	5.4	0.4	285	8	0.1	0.1	2	0.01	0.02	0	0	0.8	
煎茶(茶葉)	0.3	1	0.1	0	1	1	0.1	0	3	0	0	1	0.1	0	
片栗粉	4	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
薄力粉	10	35	0.8	0.2	2	1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.1	0	
水	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
揚げ油	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食塩	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2	
煎茶(茶葉)	0.2	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	1	0.1	0	
合計		161	6.3	6.6	289	10	0.3	0.1	7	0	0	2	0.3	1	