

(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		さつま芋とお豆のレモンサラダ													
使用した地場産食材		県産レモンピューレ													
<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>3月献立で県産食材を複数使用するイベント(給食感謝Day県産スペシャル)を実施。 ・ご飯・はまポーク使用のポークストロガノフ・県産レモンピューレを使用したさつま芋とお豆のレモンサラダ・県産アイスマイルク・ミックスジュースの5品中3品で県産食材を使用した。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
								作り方・調理のポイント							
さつま芋は皮をとら刈りにしてダイスカット。その後さつま芋とミックスビーンズはスチームし加熱したレモンピューレと合わせる。個包装のマヨネーズをつける。調味料はマヨネーズ以外何も入らずシンプルだが素材の味を楽しめる一品です。レモンピューレはもう少し多めにしてレモンの風味を強くしてもよいと思います。															
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	
さつまいも	70	88	0.8	0.1	25	17	0.4	0.1	1	0.08	0.03	20	1.5	0	
ミックスビーンズ	20	32	2.4	0.9	13	15	0.4	0.3	0	0.04	0.02	0	2.1	0	
県産レモンピューレ	3	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0.1	0	
ノンエッグマヨネーズ個袋	10	62	0.1	6.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	
合計		184	3.3	7.6	40	32	0.8	0.4	1	0.1	0.1	23	3.7	0.3	