（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	カラメルポテト
使用した地場産食材	さつまいも

・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）

・献立表に地場産物を使用する日を記載
・提供当日は、地元の農家から聞き取った内容や使用したさつまいも「からゆたか」「べにはるか」についてまとめたおたよりを配付した。

献立名から一品、作り方を紹介

作り方・調理のポイント
①さつまいもを2㎝幅のいちょう切りにする。
②さつまいもを105℃で4分半揚げる。
③釜にグラニュー糖、水を入れてほんのり茶色になるまで辛抱強く加熱してからマーガリンを入れてカラメルを作る。
④揚げたさつまいも（②）とカラメル（③）を和えて完成。

・牛乳やバターを使うとコクが出てよりおいしくなります。
※大井町ではアレルギー対応のため乳製品をなくし、”キャラメル”ではなく”カラメル”としています。

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	55	69	0.7	0.1	20	13	0.3	0.1	1	0.06	0.02	16	1.2	0
揚げ油	2.5	23	0.7	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グラニュー糖	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
マーガリン（アレルギー用）	3	22	0	2.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		130	1.4	2.7	20	13	0.3	0.1	1	0.1	0	16	1.2	0