
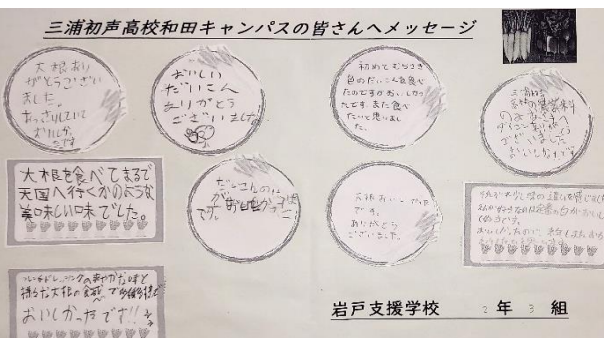


(様式3)

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	三浦初声高校産彩り大根のサラダ
使用した地場産食材	味短歌、天津青長、冬自慢、京ざくら、京むらさき
<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>昨年作成した生産の様子などの資料を校内に掲示し、今年も給食で活用することを知らせた。実施後は生徒に付箋大の紙を配り、自由に感想等を記入した。それらを保健食育班教員で、クラスごとの寄せ書き状掲示物にまとめた。グループリーダーが三浦初声高校へ届け、協力のお礼とともに掲示等を依頼した。</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">給食メモ 「うまっヨ」 12/3 <食育の視点・感謝の心></p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; width: 15%;"> <p><味短歌> 甘みが強くミニサイズの青首大根</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; width: 15%;"> <p><天津青長> 薄い緑色が美しく、歯ごたえが良い</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; width: 15%;"> <p><冬自慢> 水分たっぷり、青首大根の定番</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; width: 15%;"> <p><京ざくら> 桜色、みずみずしいので生やおろしておいしい</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; width: 15%;"> <p><京むらさき> 薄紫色、みずみずしいので生やおろしておいしい</p> </div> </div> </div> <div style="width: 50%;"> <p style="text-align: center;">三浦初声高校和田キャンパスの皆さんへメッセージ</p>  <p style="text-align: right;">岩戸支援学校 年 組</p> </div> </div>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ・大根は皮つきで下処理し、スチームコンベクションオープンで蒸す。色つき大根はドリップに色が出るため、下段から赤、緑、白の要領で入れる。
- ・葉は最下段でスチームする。
- ・物品購入時に、和田キャンパス農産物担当の教諭に教えていただいた種類ごとの特徴を参考にして、厚みや加熱時間等を調整し、彩りや食感が生えるように調理した。

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
白大根	30	5	0.2		6	7	0.1	0.1		0.01			4	0.4
色大根	40	8	0.4		8	4							4	0.4
穀物酢	2	1												
米サラダ油	4	36		4										
食塩	0.4													0.4
こしょう	0.02													
上白糖	0.8	3												
合計		53	0.6	4	14	11	0.1	0.1	0	0	0	8	0.8	0.4