


(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

<b>献立名</b>	ご飯 山ちゃんみその豚肉炒め 大豆とさつま芋のかりんとう 足柄茶うどん汁 ジョア
<b>使用した地場産食材</b>	豚肉 みそ さつま芋 茶うどん
<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>・給食だよりにて、地場産食材を多く使用することを知らせる。                  ・昼の放送で地場産や地産地消について紹介する。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p><b>作り方・調理のポイント</b>                  さつまいもと大豆のかりんとう                  ①さつまいもは角切り、素揚げする。                  ②大豆も素揚げする。                  ③上白糖、食塩、水を合わせ、火にかける。                  とろっとするまで煮詰めておく。                  ④揚げたさつま芋と大豆を③で和える。</p>
--	---

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	45	59	0.4	0.4	18	11	0.2	0.1	1	0.03	0.01	6	1.3	0
大豆水煮	14	23	2.1	2.1	11	14	0.3	0.3	0	0.02	0.01	0	1.2	0
揚げ油	4	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	3	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食塩	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		141	2.5	2.5	29	25	0.5	0.4	1	0.1	0	6	2.5	0