

(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>	<b>ガパオスパゲッティ・牛乳・わかめサラダ・ラフランスゼリー</b>
------------	-------------------------------------

<b>使用した地場産食材</b>	<b>ガパオ・牛乳</b>
------------------	---------------

- ・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)

本校の給食では、給食委員会が主体となって、地域のガパオ祭りに合わせて、地場産のガパオを使用した献立2種類のうちのひとつを全校投票で選び、給食で提供した。ガパオは瀬谷区内の就労継続支援B型事業所(ぱんの木)で栽培しているものを仕入れた。昨年よりガパオを多く入れ、ガパオの香り豊かな給食となった。各クラスでもガパオやピーマンを栽培し、調理実習等で使用したり、地域のお店に使ってもらったり、地域で栽培している物への理解を深めた。地域を盛り上げることを目的としたガパオ祭りで、学福農商一緒になって生産・販売・食べて成果のフィードバック・次の学びに活かすといった、学びの循環につながった。

献立名から一品、作り方を紹介



**作り方・調理のポイント**

- ①玉ねぎ・人参・セロリーは薄切りにし、にんにくで香りをつけた植物油で、よく炒め甘みを出す。
- ②鶏肉を入れよく炒め、赤ワインを入れアルコール分を飛ばす。
- ③ホールトマト・トマトピューレ・他調味料を入れる。最後にちぎって香りを出したガパオを入れ、ソースを仕上げる。
- ④スパゲッティを茹で、皿に盛り、ソースをかける。

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
スパゲッティ	100	347	12.9	1.8	18	55	1.4	1.5	1	0.19	0.06	0	5.4	0
植物油	3	26	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏モモ肉	70	133	11.6	9.9	4	15	0.4	1.12	28	0.07	0.11	2	0	0.14
玉ねぎ	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0
人参	30	9	0.2	0	8	3	0.1	0.06	207	0.02	0.02	0	0.7	0.03
セロリー	7	1	0	0	3	1	0	0.01	0	0	0	0	0.1	0.01
にんにく	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ケチャップ	15	16	0.2	0	2	3	0.1	0.03	6	0.01	0.01	2	0.3	0.47
トマトピューレ	15	7	0.3	0	3	4	0.1	0.05	8	0.01	0.01	2	0.3	0
ホールトマト	15	3	0.1	0	1	2	0.1	0.02	7	0.01	0	0	0.2	0
中濃ソース	3	4	0	0	2	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.17
赤ワイン	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
コンソメ	1	2	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.43
植物油	2	18	0	2	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
こしょう	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ガパオ	3	0	0	0	6	3	0	0.3	27	0	0	0	0.3	0
合計		585	26	17	56	92	2.5	3.2	284	0.3	0.2	11	8.1	1.5