

(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		中央農農業高校産米粉の麺入りスープ													
使用した地場産食材		米粉麺													
<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>○学校行事(10周年記念イベント)の際に、日ごろから交流している近隣の県立中央農業高校で栽培から加工までを行った米粉の麺を使用して給食を作り、おたより等でお知らせした。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
								作り方・調理のポイント							
								<ol style="list-style-type: none"><li>① 野菜を切る</li><li>② 野菜をだしてやわらかくなるまで煮る</li><li>③ 米粉麺を加え、やわらかくなったら、調味する</li><li>④ 最後にささみを加え、完成</li></ol>							
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	
ビーフン	4	14	0.3	0.1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
にら	8	1	0.1	0	4	1	0.1	0	19	0	0.01	1	0.2	0	
じゃがいも	20	12	0.4	0	1	4	0.1	0	0	0.01	0	3	1.8	0	
玉ねぎ	20	7	0.2	0	3	2	0.1	0	0	0.01	0	1	0.3	0	
ささみ	10	12	3	0.1	1	3	0	0.1	0	0.01	0.01	0	0	0	
食塩	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5	
鶏がらだし	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
醤油	1.7	1	0.1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.2	
こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	160	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		47	4.1	0.2	10	12	0.3	0.1	19	0	0	5	2.3	0.7	