

(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>カレーピラフ・ぎゅうにゅう・ワカサギのマリネ・やさいスープ</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>米、牛乳、ワカサギ</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)

・給食時間の放送  
 ワカサギは箱根町の芦ノ湖の地場産物です。今日はそのワカサギを使ったマリネです。  
 毎年10月1日に刺し網漁が解禁され、その初漁でとれたものを箱根神社に奉納し、宮中に献上されています。芦ノ湖産のワカサギは、いつしか「公魚」と書かれるようになりました。昭和60年より、「かながわの名産100選」にも選ばれ、箱根の特産品の一つとなっています。  
 ワカサギのマリネは給食では久しぶりの登場です。地場産の食材をいろいろな料理で味わってみたいと思います。

献立名から一品、作り方を紹介

	<b>作り方・調理のポイント</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>①わかさぎに塩こしょうして、粉をまぶして油で揚げる</li> <li>②調味料を合わせ、野菜をひと煮する</li> <li>③①に②をかける</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
ワカサギ	20	14	2.9	0.3	90	5	0.2	0.4	20	0	0.03	0	0.1	0
でんぷん	3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小麦粉	2	7	0.2	0	1	0	0	0	0	0.02	0.01	0	0	0.1
食塩	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
こしょう	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
サラダ油	4	35	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
たまねぎ	5	2	0.1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
にんじん	3	1	0	0	1	0	0	0	22	0	0	0	0	0.1
ピーマン	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0.1
サラダ油	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酢	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
三温糖	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食塩	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
<b>合計</b>		106	3.2	7.3	93	5	0.2	0.4	43	0	0	2	0.3	0.4