

(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		冬野菜カレー													
使用した地場産食材		豚肉、にんじん、さといも、だいこん													
<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>愛川町では、毎月1回「愛川パクパクデー」として愛川町産の食材を多く使用しています。 また、12月には、2週間「かながわ産品学校給食デー」を設け、神奈川県産や愛川町産の食材を積極的に児童に紹介しています。給食当日には、愛川町の栄養教諭が作成した食育指導資料を各学校で活用し、給食委員会の児童が給食時間に放送したり、各クラスに配布し、担任からも指導していただいています。献立表や給食だより、食育だより等で保護者へのお知らせもしています。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
								<p>作り方・調理のポイント 【冬野菜カレー】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、野菜を一口サイズに切る。にんにくと生姜はみじん切りにする。 2、にんにく、生姜、油で肉と玉葱を炒める。 3、人参、次に水を加えて煮込む。 4、下茹でした大根、里芋を入れる。 5、カレールーを混ぜ入れ、最後にブロッコリーを入れる。 							
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	
豚モモ	25	43	5.1	2.6	1	6	0.2	0.5	1	0.16	0.04	0	0.0	0.0	
玉葱	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.01	0.00	2	0.8	0.0	
人参	15	5	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	86	0.01	0.01	0	0.4	0.0	
里芋	20	14	0.4	0.0	4	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	1	0.4	0.0	
にんにく	0.1	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	
生姜	0.2	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	
大根	15	2	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0	
蓮根	10	7	0.2	0.0	2	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	2	0.2	0.0	
ブロッコリー(冷凍)	10	3	0.4	0.1	4	3	0.1	0.1	5	0.01	0.02	6	0.4	0.0	
油	1	9	0.0	1.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	
カレー粉	0.5	2	0.1	0.1	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	
薄力粉	5	17	0.4	0.1	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	
油	4	35	0.0	4.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	
脱脂粉乳	2	7	0.7	0.0	22	2	0.0	0.1	0	0.00	0.02	0	0.0	0.0	
スープストック	1	2	0.1	0.0	1	0	0.0	4.2	0	0.00	0.00	0	0.1	0.4	
ウスターソース	5	6	0.1	0.0	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4	
トマトケチャップ	5	6	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1	
食塩	0.5	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	
合計		175	8.3	8	59	30	0.9	5.1	93	0.2	0.1	12	2.8	1.4	