


(様式3)

令和2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>赤飯 牛乳 花咲シュウマイ けんちん汁 みかん</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>相模原産の米と豚肉、さがみグリーン、さといも</b>
<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>相模原産の米や豚肉、さがみグリーン、地元の農家さんが作ったさといもを使用していることをプリントで知らせた。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p style="text-align: center;"><b>作り方・調理のポイント</b></p> <p>「花咲シュウマイ」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豚肉に塩を加えよく練ります</li> <li>②残りの材料を加えよく混ぜます</li> </ol> <p>※卵アレルギー児童も食べられるよう卵は使っていません</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>③一人1個に丸め紙カップに入れます</li> <li>④千切りにしたシュウマイの皮を上のにせ、20分程度蒸します</li> </ol>
--	---

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
豚肩挽肉	21	45	3.9	3.1	1	4	0.1	0.6	1	0.14	0.05	0	0	0
玉ねぎ	12	40	0.1	0	3	1	0	0	0	0	0	1	0.2	0
古根ショウガ	0.28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
でんぷん	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	0.4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
醤油	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
塩	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
パン粉	1	4	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
シュウマイの皮	3	9	0.2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0.1	0
紙カップ(丸12A)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		107	4.3	3.1	4	6	0.1	0.6	1	0.1	0.1	1	0.3	0.2