

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>漆原さんの4種の大学芋</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>さつまいも(紅あずま・安納芋・紫芋・はるか)</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>・給食時間に、各クラスにはくぼく通信を配布した。                  ・社会科、総合の時間を使い『顔の見える給食』を作成した。                  ・まち探検で、どこから給食が作られているかを見学し食の地図を作成した。                  ・農家の方と交流をはかり、食べた感想や感謝の気持ちをつづった手紙を渡した。</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">    </div> <div style="width: 30%;"> <p><b>くぼく通信</b> 11月4日(月)発行                      漆原さんのさつまいも4種編</p> <p>さつまいもは、群馬県産の地場産物です。漆原さんに教えて、4種類のさつまいもを、給食に活用して食べてみました。さつまいもには、いろいろな種類のものが、それぞれに特徴があります。それまで、1種類のさつまいもを使って作られていたさつまいもを、今回は4種類のさつまいもを使ったレシピを紹介させていただきます。</p> <p>① さつまいもは、洗って、乱切りにする。                  ② ①を油で揚げる。                  ③ 砂糖、しょうゆ、水分を煮立たせて、②にかからめる。                  ④ 炒ったごまをふりかける。</p> </div> <div style="width: 30%;">  </div> </div>	

献立名から一品、作り方を紹介



- 作り方・調理のポイント**
- ① さつまいもは、各種きれいに洗って、乱切りにする。
  - ② ①を油で揚げる。
  - ③ 砂糖、しょうゆ、水分を煮立たせて、②にかからめる。
  - ④ 炒ったごまをふりかける。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	蛋白質 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 μgRE	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
サツマイモ	80	112	0.7	0.4	32	19.2	0.4	0.16	2.4	0.08	0.016	20	18.4	0.08
揚げ油	2	18		2										
きび砂糖	5	19			0.3	0.1	0.01	0.01						
しょうゆ	1	1	0.1		0.3	0.7	0.02							0.15
水分	2													
白いりごま	0.4	5	0.2	0.4	9.6	2.9	0.08	0.05						
黒いりごま	0.4	3	0.1	0.3	6	1.8	0.05	0.03						
合計		158	1.1	3.1	48	25	0.6	0.3	2.4	0.1	0	20	18	0.2