

(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

献立名	ハニーレモントースト 牛乳 コーンシチュー 湘南ゴールド
使用した地場産食材	レモン、湘南ゴールド

・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)

3月中旬から4月中旬の短い期間に販売される湘南ゴールドを提供した。  
 旬を迎える時期に給食で提供することで、学校以外でも湘南ゴールドに興味を持ってもらえるような工夫をした。  
 また湘南地域で収穫されたレモンを使用した甘酸っぱいハニーレモントースト併せて登場させることで、神奈川県産の食材についてさらに関心を持てるような献立が作成できた。  
 3月の給食だよりでもアピールし、保護者への周知もできた。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- 【ハニーレモントースト】
- ①マーガリンを湯煎しながら、グラニュー糖を加えクリーム状になるまで混ぜる。
  - ②レモンの果汁を絞り、レモンの皮の表面を削る。
  - ③①にはちみつ、レモンピューレ、レモン果汁を加えさらによく混ぜる。
  - ④②を食パンに塗って、170度のオーブンで焼き色が付くまで焼く。(オーブントースターでも可)

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
食パン	50	206	6.9	3.9	27	14	0.5	0.4	0	0.35	0.2	0	1.3	1
はちみつ	4	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
レモンピューレ	4	3	0	0	3	1	0	0	0	0.03	0	5	0.2	0
レモン汁	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グラニュー糖	3.5	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
マーガリン	6	46	0	4.9	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0.1
牛乳	206	138	6.8	7.8	226	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2
鶏小間(皮なし)	10	12	1.9	0.4	1	2	0.1	0.2	2	0.01	0.02	0	0	0
たまねぎ	50	19	0.5	0.1	11	5	0.1	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0
にんじん	20	7	0.2	0	5	2	0	0	138	0.01	0.01	1	0.5	0
じゃがいも	30	23	0.5	0	1	6	0.1	0.1	0	0.03	0.01	11	0.4	0
クリームコーン缶	30	25	0.5	0.2	1	5	0.1	0.1	1	0.01	0.02	1	0.5	0.2
ホールコーン	10	10	0.3	0.2	0	2	0	0.1	1	0.01	0.01	0	0.3	0
マッシュルーム水煮	10	1	0.3	0	1	1	0.1	0.1	0	0	0.02	0	0.3	0.1
パセリ	0.5	0	0	0	1	0	0	0	3	0	0	1	0	0
バター	4	30	0	3.2	1	0	0	0	21	0	0	0	0	0.1
小麦粉	4	15	0.3	0.1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
牛乳	30	20	1	1.1	33	3	0	0.1	11	0.01	0.05	0	0	0
脱脂粉乳	3	11	1	0	33	3	0	0.1	0	0.01	0.05	0	0	0
コンソメ	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
食塩	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3
こしょう	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
湘南ゴールド	60	39	0.7	0.1	10	7	0.1	0.1	50	0.06	0.02	21	0.6	0
合計		631	21	22	356	72	1.1	2.2	306	0.6	0.7	46	5	2.2