

(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>かながわサラダ</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>キャベツ、青首大根、レディサラダ大根</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)

事前に献立表にて実施することを周知した。当日は食堂前に県産食材に関するお便りを掲示し、かながわ産品学校給食デーの意味等を児童生徒に伝えた。

献立名から一品、作り方を紹介



**作り方・調理のポイント**

- ・三温糖、酢、濃口しょうゆを鍋に入れて加熱する。
- ・キャベツ、人参、青首大根、レディサラダ大根はすべて短冊切りにする。
- ・キャベツ、人参、青首大根、レディサラダ大根をゆで、水気を切る。
- ・調味料類と野菜類を混ぜる。

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
キャベツ	45	10	0.6	0.1	19	6	0.1	0.1	2	0.02	0.01	18	0.8	0.1
人参	10	4	0.1	0	3	1	0	0	69	0.01	0.01	1	0.2	0
青首大根	15	3	0.1	0	3	2	0	0	0	0	0	2	0.2	0.1
レディサラダ大根	15	3	0.1	0	3	2	0	0	0	0	0	2	0.2	0
穀物酢	8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
三温糖	4.7	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
濃口しょうゆ	0.7	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1
合計		40	1	0.1	28	11	0.1	0.1	71	0	0	23	1.4	0.3