

(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	生粋かながわ牛の牛丼、小松菜の煮びたし、みそ汁、牛乳
使用した地場産食材	生粋かながわ牛、小松菜、牛乳、精白米

・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)

・新型コロナウイルス感染症の対応に伴い、国から提供された国産牛肉(県内産牛肉)を使ったメニューを実施。提供されたクリアファイルとパンフレットを配付するとともに、献立表で家庭にも知らせた。当日は、パクパク通信をクラス配付し、各クラスで話題にしてもらった。給食時には、食堂内、校舎内を巡回し、児童生徒に声掛けをした。

献立名から一品、作り方を紹介

	<p style="text-align: center;">作り方・調理のポイント</p> <p>①玉ねぎはスライス、しらたきはざく切りにして湯通しておく。 ②グリーンピースは下茹でしておく。 ③牛肉、玉ねぎ、しらたきを炒め、調味料で味付けをする。 ④最後にグリーンピースを入れて温度確認する。</p>
--	--

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
精白米	75	269	4.6	0.7	4	17	0.6	1.1	0	0.06	0.02	0	0.4	0.002
精麦	5	17	0.4	0.1	1	1	0.1	0.1	0	0.01	0	0	0.4	0
強化米	0.2	1	0	0	0	0	0	0	0	0.24	0.01	0	0	0
国産牛肉	60	125	11.7	8	2	13	0.8	2.7	2	0.05	0.12	1	0	0.07
玉ねぎ	80	30	0.8	0.1	17	7	0.2	0.2	0	0.02	0.01	6	1.3	0.005
しらたき	20	1	0	0	15	1	0.1	0	0	0	0	0	0.6	0.005
グリーンピース	5	5	0.3	0	1	2	0.1	0.1	2	0.02	0.01	1	0.3	0.01
植物油	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上白糖	5	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	10	7	0.8	0	3	7	0.2	0.1	0	0.01	0.02	0	0	1.448
酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		499	19	11	43	48	2.1	4.3	4	0.4	0.2	8	3	1.5