（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	ご飯　みさきまぐろの竜田揚げ　豚汁　牛乳
使用した地場産食材	みさきまぐろ切り身　　だいこん

・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）

給食だより　校内放送で紹介
給食時間に学級訪問指導　感想を記入（児童）

献立名から一品、作り方を紹介

写真

作り方・調理のポイント

「みさきまぐろの竜田揚げ」

まぐろの切り身にしょうゆ・みりんで下味をし、でんぷん・小麦粉を付けて揚げる

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
みさきまぐろ	70	76	16	0.8	3	25	1	0.3	2	0.01	0.04	0	0	0.1
しょうゆ	4	3	0.3	0	1	3	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.6
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
でんぷん	6	20	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小麦粉	3	11	0.2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
大豆白絞油	5	46	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		161	17	5.8	6	28	1.1	0.3	2	0	0.1	0	0.1	0.7