

(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	田舎うどん、牛乳、こんにゃくのおかか煮、かみなりだんご
使用した地場産食材	ながねぎ、さつまいも
・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) ・家庭配布用献立表、校内盛り付け表、校内放送にて周知	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【かみなりだんご】

- ①さつまいもは、皮をむき小さいのめ切りにする
- ②材料をよく混ぜる
- ③紙カップにうつして、蒸し焼きにする(温度100℃、スチーム100%、20分)

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
小麦粉	20	73	1.7	0.3	4	2	0.1	0.1	0	0.02	0.01	0	0.5	0
砂糖	9	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
さつまいも	15	20	0.2	0	5	4	0.1	0	0	0.02	0.01	4	0.3	0
ベーキングパウダー	0.9	1	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
紙カップ														
合計		129	1.9	0.3	31	6	0.2	0.1	0	0	0	4	0.8	0.2