

(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	やまゆり豚のアーモンドみそ
使用した地場産食材	藤沢ロール(藤沢市産の小麦粉)、やまゆり豚
<ul style="list-style-type: none"> ・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) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・ぱくぱくだよりにて、やまゆりポークの説明 ・ぱくぱくだよりの内容を生徒が給食中に放送 ・サンプルケースに神奈川県産学校給食デーの貼り紙 	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

神奈川県産のブランド豚「やまゆりポーク」を使用しました。カラッと揚げたやまゆりポークにアーモンドが香る甘辛のタレをからめました。大きなお肉の塊なので児童にはかじりとりが困難な子もいますが、生徒にとってはかじりとりや、よく噛む指導につなげやすいメニューになっています。

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
やまゆりポーク	70	78	15.9	1.2	3	20	0.8	1.6	1	0.85	0.18	1	0	0.086
しょうが	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小麦粉	4	15	0.3	0.1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0
でんぷん	4	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
植物油	3	28	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アーモンド	6	36	1.2	3.2	16	19	0.2	0.2	0	0	0.06	0	0.7	0
赤味噌	3.5	7	0.5	0.2	5	3	0.2	0	0	0	0	0	0.1	0.45
砂糖	3	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みりん	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		200	18	7.7	25	42	1.2	1.8	1	0.9	0.2	1	0.9	0.5