

(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	豚肉とだいこんのべっこう煮
使用した地場産食材	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)

配布献立に記載し、朝の会ではなしをしてもらった。食事中にはなしをした。

献立名から一品、作り方を紹介



・調理のポイント

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
豚バラ肉	50	193	7.1	17.3	2	8	3	0.9	5	0.27	0.07	1	0	0.1
大根	140	25	0.7	0.1	34	14	0.3	0.3	0	0.03	0.01	17	2	0
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
砂糖	3	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	3	2	0.2	0	1	2	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.4
だし汁	適量													
合計		238	8	17	37	24	3.4	1.2	5	0.3	0.1	18	2	0.5