

(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	チキンチキン弥一芋
使用した地場産食材	弥一芋
・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)	
地産地消や、町内産の特産品「弥一芋」について、視聴覚委員が給食時間に校内放送。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①鶏肉に下味をつける。
- ②弥一芋の皮をむき、厚いちょう切りにする。
- ③鶏肉、弥一芋にそれぞれで片栗粉をつけ揚げる。
- ④たれを煮る。
- ⑤鶏肉、弥一芋をたれで和える。

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 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 g	食 g
鶏肉モモ1.5cm角	50	64	9.5	2.5	3	12	0.3	0.9	6	0.04	0.07	1	0	0.1
酒	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
片栗粉	8	26	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
弥一芋(里芋)	40	23	0.6	0	4	8	0.2	0.1	0	0.02	0.01	1	0.9	0
片栗粉	5	17	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
揚げ油	6	55	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
むきえだまめ	2	3	0.2	0.1	2	1	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0
上白糖	4.5	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
濃い口しょうゆ	6	4	0.5	0	2	4	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.9
みりん	4	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		220	11	8.6	13	25	0.7	1.1	6	0.1	0.1	2	1	1