

(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

<b>献立名</b>		いなりちらし・かきたま汁・ゆがわらみかんむしパン・てまきのり・牛乳												
<b>使用した地場産食材</b>		湯河原町産摘果みかん												
<p>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)</p> <p>・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)</p> <p>・かながわ産品学校給食デー及び強化週間では、神奈川県で生産された給食食材を食材イラストを貼って紹介。湯河原町で生産された食材は、実物の食材写真を貼って紹介。</p> <p>・強化週間(2回目のみ)にあわせて、給食室近くに湯河原町産の柑橘類数種類を実物展示(皮・実・種の様子も分かるように、半分に切り中の様子も紹介)。柑橘の名前、何と何の種類をかけあわせてできた柑橘かを模造紙を使って紹介。</p> <p>・ワゴンルームに湯河原町産の食材であることや、生産者さんの顔写真を掲示。各学年のワゴンに湯河原町産のみかんをつかったメニューであることのメモを配付。</p>														
献立名から一品、作り方を紹介「ゆがわらみかんむしパン」														
		<p><b>作り方・調理のポイント</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 摘果みかんの皮をむき、ジューサーで攪拌、こす。</li> <li>2 ホットケーキミックス、卵、みかんジュース、砂糖、油を入れて混ぜる。 ※砂糖の分量は、摘果みかんの甘さで調節</li> <li>3 カップに分注する。</li> <li>4 スチームコンベクションオープンで蒸す。</li> </ol>												
		<b>栄養価</b>												
材料名 (1人分)	分量 g	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
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
摘果みかん果汁	20	8	0.1	0	2		0		7	0.01	0	6	0	0
上白糖	6	23	0	0	0		0		0	0	0	0	0	0
鶏卵	8	12	1	0.8	4		0.1		12	0	0.03	0	0	0
ホットケーキミックス	25	91	2	1	25		0.1		2	0.03	0.02	0	0.5	0.3
サラダ油	0.5	5	0	0.5	0		0		0	0	0	0	0	0
合計		139	3.1	2.3	31	0	0.2	0	21	0	0.1	6	0.5	0.3