


(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>	<b>ごはん、牛乳、豚肉の生姜焼き、野菜炒め、呉汁</b>
<b>使用した地場産食材</b>	<b>愛川町産(お米、豚肉、ねぎ、里芋、大根)、神奈川県産(牛乳)</b>
<p>・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)</p> <p>今年度愛川町は、「愛川町を食から知ろう」をテーマに食育の日に取り組んでいます。          12月は愛川町で育った豚肉を使った「豚肉の生姜焼き」を提供しました。          愛川町の栄養教諭が食育資料を作成し、各クラスに配付、校内放送をしました。          全校で配付する献立表や給食だより、食育だより等で保護者にもお知らせをしました。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介

	<p style="text-align: center;"><b>作り方・調理のポイント</b></p> <p><b>【豚肉の生姜焼き】</b>          ①豚肉にすりおろした生姜、しょうゆ、みりんで下味をつける。          ②玉葱は1cm程度の角切りにし、①と一緒に混ぜる。          ③鉄板に油を塗り、つけだれと一緒に豚肉を鉄板に並べて焼く。</p>
--	--

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
豚肩ロース肉	40	101	6.8	7.7	2	7	0.2	1.1	2	0.18	0.07	0	0	0
しょうが	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	4	3	0.3	0	1	3	0.1	0	0	0	0.01	0	0	0.6
みりん	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
玉葱	20	7	0.2	0	4	2	0	0	0	0	0	1	0.3	0
油	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		126	7.3	8.7	7	13	0.3	1.1	2	0.2	0.1	1	0.3	0.6