

(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	清川恵水バーガー
使用した地場産食材	地場産恵水ポーク
<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>学校給食週間に合わせて、清川村のブランド豚「清川恵水ポーク」を特製のみそだれをつけて焼き、パンにはさみ「清川恵水バーガー」にしました。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①赤みそ、みりん、酒、砂糖、おろしにんにく、白いうりごまを合わせて「味噌だれ」を作っておく。
- ②①の味噌だれを豚肉にからめながら鉄板に並べて焼く。
- ③ボイルキャベツと焼きあがった味噌だれ焼きを配食し、各自パンにはさんで恵水バーガーにする。

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
		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
恵水ポーク	40	101	6.8	7.7	2	7	0.2	1.1	2	0.25	0.09	1	0	0
赤みそ	6	11	0.8	0.3	8	5	0.3	0.1	0	0	0.01	0	0.2	0.8
みりん	2.5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	1.8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
砂糖	2.5	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんにく	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白いうりごま	1.5	9	0.3	0.8	18	5	0.1	0.1	0	0.01	0.1	0	0.2	0
合計		138	7.9	8.8	28	17	0.6	1.3	2	0.3	0.2	1	0.4	0.8