（様式３）
令和６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	ヤーコンと大根のサラダ
使用した地場産食材	ヤーコン、きゅうり、大根

・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）

ヤーコンについて毎月配付のランチタイムにて紹介を行った。
当日はきゅうりと大根も県産のものが用意できた。
食堂内のホワイトボードで県産食材を使用していることを知らせたり、実際に生徒にヤーコンを触ってもらったりして理解を深めた。

献立名から一品、作り方を紹介

作り方・調理のポイント
【ヤーコンと大根のサラダ】
①ヤーコン、きゅうり、大根は短冊切りにする。
②調味料は合わせて加熱し、冷ましておく。
③ヤーコン、きゅうり、大根は茹でて流水で冷却し、水分を絞る。
④③の野菜を調味料で和える。

材料名（1人分）	分量 g	栄養価 エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
大根	65	12	0.3	0.1	15	7	0.1	0.1		0.01	0.01	7	0.8	0.03
ヤーコン	30	16	0.2	0.1	3	2	0.1		1	0.12		1	0.3	
きゅうり	20	3	0.2		5	3	0.1		6	0.01	0.01	3	0.2	
白ごま	1	6	0.2	0.5	12	4	0.1	0.1					0.1	
砂糖	0.1													
酢	3.5	1												
しょうゆ	2.5	2	0.2		1	2								0.4
サラダ油	2	18		2										
ごま油	1	9		1										
合計		67	1.1	3.7	36	18	0.4	0.2	7	0.1	0	11	1.4	0.4