

(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	米粉ロールパン、牛乳、魚の香草焼き、コールスロー、とろけるバターナッツスープ
使用した地場産食材	バターナッツかぼちゃ
・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)	
市内児童が考案した地場産物を使った夢の給食献立を実施。当日の各クラスへの資料配布、収穫された畑の写真やかぼちゃの紹介の校内掲示を行った。	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①ホワイトルーを作る。
- ②たまねぎをこげないように中火でよく炒める。
- ③水を加えてじゃがいも・かぼちゃをゆでる。
- ④牛乳を湯せんしておく。
- ⑤③をミキサーにかける。
- ⑥⑤にコンソメ・塩・こしょう・④の牛乳・溶いたスキムミルクを入れ、加熱する。
(こげないように注意)
- ⑦①のルー・生クリームを入れて仕上げる。

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
油	0.75	7	0	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
たまねぎ	17	6	0.2	0	3	2	0.1	0	0	0.01	0	1	0.3	0
水	70													
じゃがいも	25	15	0.5	0	1	5	0.1	0.1	0	0.02	0.01	7	2.2	0
バターナッツかぼちゃ	32	13	0.5	0	7	5	0.2	0.1	20	0.02	0.02	5	0.9	0
コンソメ	0.66	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
食塩	0.47	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.4
白こしょう	0.05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
牛乳	24	15	0.8	0.9	26	2	0	0.1	9	0.01	0.04	0	0	0
スキムミルク	2	7	0.7	0	22	2	0	0.1	0	0.01	0.03	0	0	0
薄力粉	1.7	6	0.1	0	1.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
油	0.85	7	0	0.9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
バター	0.4	3	0	0.3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
生クリーム	2	8	0	0.9	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0
合計		89	2.8	3.8	62	17	0.4	0.4	34	0.1	0.1	13	3.4	0.6