

献立名		ごはん 牛乳 ひじきのごま風味 揚げマグロと大根の煮物 さつまい													
使用した地場産食材		精白米 牛乳 ひじき めかじき 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) ・12月に県産品週間を実施し、上記献立を給食で提供した。 献立表で神奈川県産の食材をできるだけ多く使用した給食を実施することを知らせ、当日パクパク通信を配付し、各クラスで話題にしてもらった。															
献立名から一品、作り方を紹介															
		作り方・調理のポイント ①大根、にんじんは厚めのイチョウ切りにし、しょうがはすりおろす。 ②めかじきを角切りにして、酒とおろししょうがで下味をつける。 ③めかじきに片栗粉をまぶして、170℃の揚げ油で揚げる。 ④鍋に大根、にんじん、上白糖、醤油、だし汁を加えて煮る。 ⑤大根、にんじんに火が通ったら、揚げためかじき、グリーンピースを加えて、さっぱり和える。													
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価													
		エネルギー	たんぱく質	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	μgRAE	mg	mg	mg	g	g	
めかじき	60	83.4	11.5	4.6	2	17	0.3	0.4	37	0.04	0.054	1	0	0.1	
清酒	1.5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
しょうが	0.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
片栗粉	8	27	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
植物油	8	70	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
大根	80	12	0.3	0.1	18	8	0.2	0	0	0.02	0.008	9	1	0	
にんじん	25	8	0.2	0	7	2	0.1	0.1	173	0.02	0.015	2	0.6	0	
グリーンピース	5	4	0.3	0	1	2	0.1	0.1	2	0.01	0.006	1	0.5	0	
上白糖	3.3	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
しょうゆ	6	5	0.5	0	2	4	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.9	
だし用鰹節	1	3	0.8	0	0	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	
水	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		227.4	14	13	31	34	0.9	0.7	212	0.1	0.1	13	2.1	1	