

献立名		初夏の地場産野菜スープ													
使用した地場産食材		県産わかめ、座間産小松菜、キャベツ、玉ねぎ													
・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)															
チームスの打ち合わせ掲示板を活用。 こちらから発信した情報をもとに、高等部知的障害部門1年生の生徒がクロムブックを使い、神奈川の地図に、地場産野菜をマーク。 給食時間に電子黒板を使用して、表示することで、地場産の周知を行っていた。															
献立名から一品、作り方を紹介															
写真								作り方・調理のポイント							
								①わかめは茹でる。 ②ほかの野菜は、すべてスチコンで蒸して、前加熱をする。 ③玉ねぎを炒め、他の野菜をいれる。 ④水を注ぎ、調味。 ⑤わかめをいれて、完成。							
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	
こまつな	15	2	0.2		26	2	0.4		39	0.1	0.2	6	0.3		
キャベツ	25	6	0.3		11	4	0.1		1	0.1	0.1	10	0.5		
玉葱	20	7	0.1		3	2	0.1			0.1		1	0.3	0.1	
カットわかめ(県産)	0.5	1	0.1		4	2			1				0.2	0.5	
鶏がらスープ顆粒	1	2	0.2												
食塩	0.4	0	0											0.4	
こしょう混合	0.01	0	0												
こいくちしょうゆ	1	1	0.1			1								0.1	
水	150	0	0												
合計		19	1	0	44	11	0.6	0	41	0.3	0.3	17	1.3	1.1	