

(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	ごはん、牛乳、鶏肉のパン粉焼き、ジャーマンポテト、BLTスープ
使用した地場産食材	牛乳、レタス
<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>・給食センターの側にある就業継続支援B型事業所にて作られているレタスを使用した献立を提供した。 ・資料として、給食だより増刊号「給食センターからこんにちは!」を作成し、各クラスに配付、掲示をお願いした。 ・提供当日、学校訪問の際に実物のレタス(2種類)を持って行き、子ども達に工場の様子や種類の違い、食べ方などを話しながら各クラスを回った。</p>	



献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ・レタスは大きめに切り、仕上げの時に入れた。
- ・卵アレルギーの対応があるため、今回はコーンで代用したが、卵を入れてもおいしく作ることができる。
- ・具材以外はミネストローネを作る工程と一緒に。
- ・BLT=(B)ベーコン、(L)レタス、(T)トマトの略称。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
サラダ油	0.2	2	0	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんにく(おろし)	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ベーコン(アレルギー用)	10	18	1.7	1.2	1	2	0.1	0.2	0	0.06	0.03	4	0	0.2
にんじん	13	4	0.1	0	3	1	0	0	90	0.01	0.01	1	0.3	0
はくさい	20	3	0.2	0	9	2	0.1	0	2	0.01	0.01	4	0.3	0
たまねぎ	20	7	0.2	0	3	2	0.1	0	0	0.01	0	1	0.3	0
コーン(冷凍)	15	14	0.4	0.2	0	3	0	0.1	1	0.02	0.01	1	0.7	0
ダイストマト缶	30	6	0.3	0.1	3	4	0.1	0	14	0.02	0.01	3	0.4	0.2
トマトケチャップ	4.5	5	0.1	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0.1	0.1
コンソメ	1.8	4	0.1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
砂糖	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食塩	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5
こしょう	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
レタス	10	1	0.1	0	2	1	0	0	2	0.01	0	1	0.1	0
合計		69	3.2	1.8	22	16	0.4	0.3	111	0.1	0.1	15	2.2	2