

献立名	ジビエキーマカレー 牛乳 ヨーグルトあえ 福神漬け
使用した地場産食材	米 鹿肉(挽肉)
・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)	
・朝会で猟友会の人より現状状況についての講話 内容 ・ 猟友会の活動内容 ・ 鹿の作物被害について ・ 鹿肉を喫食する意義	

献立名から一品、作り方を紹介

	作り方・調理のポイント ・ 鹿肉は臭みをとるためにカレー粉とワインを使った。 ・ 通常のカレーより香辛料を使いスパイシーに仕上げた。
--	---

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
米	75	257	4.6	0.7	4	17	0.6	1.1	0	0.06	0.02	0	0.4	
酒	5	16	0.3	0.1	1	2	0.1	0.1	0	0.01	0	0	0.6	
牛乳	206	137	6.8	7.8	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	0		0.2
人参	15	5	0.1	0	4	1	0	0	104	0.01	0.01	0	0.4	
鹿肉	50	63	11.3	2.6	2	13	1.7	1.4	3	0.11	0.16	1		0.1
にんにく	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
大根	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
玉ねぎ	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	
レンズ豆	10	31	2.3	0.2	6	10	0.9	0.5	0	0.05	0.02	0	1.7	
グリーンピース	8	6	0.4	0	2	2	0.1	0.1	3	0.02	0.01	0	0.7	
ナツメグ粉	0.01													
トマトケチャップ	8	8	0.1	0	1	1	0	0	3	0	0	1	0.1	
合計		541	26	12	256	72	3.6	4.1	191	0.4	0.5	6	4.7	0.3

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		ジビエキーマカレー 牛乳 ヨーグルトあえ 福神漬													
使用した地場産食材		米 鹿肉(挽肉)													
・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)															