

(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	ご飯、でごにいのり、山北稲守汁、鶏の石炭焼き、車輪チップス、牛乳
使用した地場産食材	玉葱、里芋、大根、地場産味噌、豆腐、ご飯、牛乳

- ・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)

山北町は鉄道にかかわりがあるため、鉄道献立にした。お昼の放送で昔、山間部の鉄道を守ってくれた狐の話をした。子どもたちがよく知っている山北駅前公園の機関車をイメージしたメニューや山北町のキャラクター「でごにい」の海苔も加えた。子どもたちは、このことを話題にしながらかしく給食を食べていた。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

<車輪チップス>

- ・れんこんとさつま芋はあまり太くないものが良い。(食べやすい大きさで輪切りにできると車輪のように見え楽しく食べることができる。)
- ・スライスしたれんこんは水でさらし、水切りをする。(水切りをした方が歯ごたえが良く美味しく仕上がる。)
- ・片栗粉をつけ180℃の油で揚げる。(野菜チップスと称し、ごぼうや人参、じゃがいも、玉葱、南瓜も可能である。人気のメニューである。)

栄養価

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
さつま芋	30	38.4	0.36	0.06	10.8	7.2	0.18	0.06	8.4	0.03	0.01	8.7	0.48	0
れんこん	15	9.9	0.29	0.06	3	2.4	0.07	0.05	0.5	0.02	Φ	7.2	0.3	Φ
片栗粉	10	33.8	0.01	0.01	1	0.6	0.06	0	0	0	0	0	0	0
揚げ油	5	4.4	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
塩	0.15	0	0	0	Φ	Φ	0	0	0	0	0	0	0	0.15
合計		86.5	0.7	5.1	15	10	0.3	0.1	8.9	0.1	0	16	0.8	0.2