

(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 ガチトマトスパゲッティ・牛乳・わかめサラダ

使用した地場産食材 ガパオ・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)

給食委員会が主体となって、地域のガパオ祭りに合わせて、地場産のガパオを使用した献立2種類のうちのひとつを全校投票で選び、給食で提供した。ガパオは各クラスでも栽培し、それも収穫して一緒に給食で提供した。献立名は、給食委員会によって、ガパオチキントマトスパゲッティを略して「ガチトマトスパゲッティ」となった。給食時にランチタイム通信を配布した。学校全体にガパオの香りが香っている中、給食を楽しんだ。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①玉ねぎ・人参・セロリーは薄切りにし、にんにくで香りをつけた植物油で、よく炒め甘みを出す。
②鶏肉を入れよく炒め、赤ワインを入れアルコール分を飛ばす。
③ホールトマト・トマトピューレ・他調味料を入れる。最後にちぎって香りを出したガパオを入れ、ソースを仕上げる。
④スパゲッティを茹で、皿に盛り、ソースをかける。

Table with columns: 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). Rows include ingredients like Spaghetti, Oil, Chicken, etc., and a total row.