（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 | 夏野菜カレー |
|---|---|
| 使用した地場産食材 | 米、じゃが芋、かぼちゃ、ナス |

・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）

食育通信を作成し、県産食材を使用した給食が提供されることを全校にお知らせした。

献立名から一品、作り方を紹介

作り方・調理のポイント

①野菜を切る
②豚肉と野菜を油で炒める
③水を加えやわらかくなるまで煮る
④カレールーを加え、味をととのえる

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 米 | 100 | 342 | 6.1 | 0.9 | 5 | 23 | 0.8 | 1.4 | 0 | 0.06 | 0.02 | 0 | 0.5 | 0 |
| 豚肉 | 45 | 77 | 9.2 | 4.6 | 2 | 11 | 0.3 | 0.9 | 1 | 0.28 | 0.07 | 0 | 0 | 0 |
| 食塩 | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.5 |
| こしょう | 0.1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| にんにく | 0.1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| しょうが | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 油 | 2 | 18 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 玉葱 | 25 | 8 | 0.3 | 0 | 4 | 4 | 0.1 | 0.1 | 0 | 0.01 | 0 | 1 | 0.4 | 0 |
| にんじん | 30 | 11 | 0.2 | 0.1 | 8 | 8 | 0.1 | 0.1 | 173 | 0.01 | 0.01 | 1 | 0.8 | 0 |
| じゃがいも | 45 | 27 | 0.8 | 0 | 2 | 2 | 0.2 | 0.1 | 0 | 0.01 | 0.01 | 6 | 4 | 0 |
| かぼちゃ（冷凍） | 25 | 19 | 0.6 | 0.1 | 6 | 6 | 0.1 | 0.2 | 62 | 0.02 | 0.02 | 4 | 1.1 | 0 |
| なす | 20 | 4 | 0.2 | 0 | 4 | 4 | 0.1 | 0 | 1 | 0.01 | 0.01 | 0 | 0.4 | 0 |
| トマト缶 | 18 | 4 | 0.2 | 0 | 2 | 2 | 0.1 | 0 | 7 | 0 | 0 | 1 | 0.2 | 0 |
| いんげん | 10 | 2 | 0.2 | 0 | 5 | 5 | 0.1 | 0 | 4 | 0 | 0.01 | 0 | 0.4 | 0 |
| カレールウ | 14 | 66 | 0.9 | 4.8 | 13 | 13 | 0.5 | 0.1 | 1 | 0.01 | 0.01 | 0 | 0.9 | 1.5 |
| 水 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ケチャップ | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | | 580 | 19 | 13 | 51 | 78 | 2.4 | 2.9 | 249 | 0.4 | 0.2 | 13 | 8.7 | 2 |