

(様式3)

令和3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

<b>献立名</b>		<b>牛丼 キャベツと油揚げのみそ汁 湘南ゴールドゼリー 牛乳</b>												
<b>使用した地場産食材</b>		<b>牛肉(相州牛) たまねぎ 湘南ゴールド 米 牛乳</b>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等)</li> <li>・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)</li> </ul>														
<ul style="list-style-type: none"> <li>・昇降口の掲示板に献立掲示</li> <li>・給食時間の放送での地場産物の紹介</li> </ul>														
献立名から一品、作り方を紹介		作り方・調理のポイント												
写真														
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 μgRE	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 g
牛肉	60	155	10.6	13.4	2	11	0.5	2.9	0	0.03	0.09	0	0	0.1
たまねぎ	50	17	0.5	0.1	9	5	0.2	0.1	0	0.01	0	2	0.8	0
ごぼう	5	3	0.1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0.3	0
しらたき	26	2	0.1	0	20	1	0.1	0	0	0	0	0	0.8	0
しょうゆ	7.5	0.6	0.6	0	2	5	0.1	0.1	0	0	0.01	0	0	1.1
砂糖	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みりん	1.2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水														
合計		196.6	12	14	35	25	0.9	3.1	0	0	0.1	2	1.9	1.2