

(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

| 献立名 | | ごはん、牛乳、けんちん汁、豚肉の味噌焼き、磯香あえ | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---|-------|-----|-------|--------|-----|-----|-------|--------|--------|-------|------|-------|
| 使用した地場産食材 | | 愛川町産(お米、豚肉、里芋、ねぎ、大根、にんじん、白菜)、神奈川県産(牛乳、みそ、のり) | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・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) | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>今年度愛川町は、「食からことわざを知ろう」をテーマに食育の日に取り組んでいます。</p> <p>12月のことわざは「三里四方の野菜を食べろ (意味：地元で採れた野菜を食べれば健康で長生きができる)」で、愛川町産、神奈川県産食材をたくさん使用しました。</p> <p>愛川町の栄養教諭が食育資料を作成し、各クラスに配付、校内放送をして、産品デーと合わせて紹介をしました。</p> <p>今年度より行っている愛川町産の食材を紹介する動画、全校で配付する献立表や給食だより、食育だより等で保護者にもお知らせをしました。</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立名から一品、作り方を紹介 | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 作り方・調理のポイント 【豚肉の味噌焼き】 ①みそ、上白糖、みりん、酒、すりおろしたしょうが、でタレを作る。 ②①に豚肉を漬け込む。 ③鉄板に漬けタレごと並べ、オーブンで焼く。 【ポイント】 焼き上がったあと、鉄板に残ったタレも一緒に配食するとごはんがすすみます。 | | | | | | | | | | | | |
| | | 栄養価 | | | | | | | | | | | | |
| 材料名 (1人分) | 分量 g | 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 |
| 豚肩ロース肉 | 40 | 101 | 6.8 | 7.7 | 2 | 7 | 0.2 | 1.1 | 2 | 0.18 | 0.07 | 0 | 0 | 0 |
| みそ | 5 | 10 | 0.6 | 0.3 | 5 | 4 | 0.2 | 0.1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.2 | 0.6 |
| 上白糖 | 2 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| みりん | 2 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 酒 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| しょうが | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | | 126 | 7.4 | 8 | 7 | 11 | 0.4 | 1.2 | 2 | 0.2 | 0.1 | 0 | 0.2 | 0.6 |