

(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	ココアパン、牛乳、「かわさきそだち」のカレーシチュー、「かわさきそだち」の野菜ソテー
使用した地場産食材	にんじん、ブロッコリー、ほうれん草(川崎市内産)

・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)

・自校献立で「かわさきそだち」を使用した献立を実施しました。
 ・給食日より実施日前に家庭へお知らせをしました。実施日当日は、校内放送や資料を配布してお知らせしました。
 ・当日各クラスへの配布資料より

今日は、川崎市でとれた「かわさきそだち」の野菜を使った給食です。カレーシチューに入っているブロッコリー・にんじん、野菜ソテーに入っているにんじん・ほうれん草は、川崎市でとれた野菜です。

地元でとれた野菜を使うと、新鮮で美味しい野菜が食べられることや、運ぶ時に使う二酸化炭素を減らすことができるので環境にも優しいことなど、良いことがたくさんあります。「かわさきそだち」の野菜を美味しくいただきましょう。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【「かわさきそだち」の野菜ソテー】

- ①ウインナーソーセージは小口切り、にんじんはさいの目切り、ほうれん草は茹でて2cm幅に切る。
- ②にんじん、ホールコーンは下茹でておく。
- ③油を熱し、ウインナーソーセージ、にんじん、ホールコーン、ほうれん草の順に炒める。
- ④塩、こしょうを加えて、仕上げる。

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
油	0.5	5	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ウインナーソーセージ	2	7	0.2	0.6	0	0	0	0	0	0.01	0	1	0	0
にんじん(市内産)	10	4	0.1	0	3	1	0	0	69	0.01	0.01	1	0.2	0
ゆで塩	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ホールコーン	25	25	0.9	0.4	1	10	0.2	0.3	1	0.03	0.03	2	0.8	0
ほうれん草(市内産)	10	2	0.2	0	5	7	0.2	0.1	35	0.01	0.02	4	0.3	0
ゆで塩	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
塩	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
こしょう	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		43	1.4	1.5	9	18	0.4	0.4	105	0.06	0.06	8	1.3	0.2