

(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	カレーピラフ、牛乳、チキンカツ、ミネストローネ、セレクトデザート(ガトーショコラ・クレープ)
使用した地場産食材	米、牛乳、にんじん、ブロッコリー、さつまいも
・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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・使用するそれぞれの農産物が作付されている畑についての動画を作成した。献立提供日の1週間前より校内ロビーにて作成した動画を放映した。 ・献立提供日の1週間前より、それぞれの農作物を校内で展示した。 ・「給食だより」で紹介し、各家庭に周知した。 ・「給食一口メモ」「給食クイズ」を作成し、献立提供日に児童に周知した。 	
<p>～給食一口メモより(一部抜粋)～ 栗木台で生産された「にんじん」「ブロッコリー」「さつまいも」を使用します。栗木台は田畑がとでも多く、地元の農作物をはとても新鮮でおいしいです。セレサモスや直売所などでも売っています。みなさんも、栗木台の農作物について考えてみましょう。</p>	

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

【ミネストローネ】

- ①にんにくはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切る。たまねぎ、にんじんは1cm角、キャベツは2cm角に切る。さつまいもは1cm角に切り蒸しておく。ブロッコリーは小房に切り下茹でする。
- ②油を熱し、にんにくを炒め、香りが出たら、ベーコンを入れて炒める。
- ③たまねぎ・にんじんを炒め、塩・こしょうで調味し水を加える。
- ④ひと煮立ちしたらスープの素を入れ、トマト水煮・キャベツを加え煮る。
- ⑤全体に火が通ったら、下加熱したブロッコリー・さつまいもを加え仕上げる。

材料名 (1人分)	分量 g	栄養成分												
		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
米白絞油	0.5	5	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
にんにく	0.2	0	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ベーコン	3	12	0.4	1.2	0	1	0	0.1	0	0.01	0	1	0	0.1
たまねぎ	20	7	0.2	0	3	2	0.1	0	0	0.01	0	1	0.3	0
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	69	0.01	0.01	1	0.2	0
塩	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.7
こしょう	0.03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
スープの素	1	3	0.1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2
トマト水煮(カット)	10	2	0.1	0	1	1	0	0	5	0.01	0	1	0.1	0
キャベツ	15	3	0.2	0	6	2	0.1	0	1	0.01	0	6	0.3	0
ブロッコリー	8	3	0.4	0.1	4	2	0.1	0.1	6	0.01	0.02	11	0.4	0
さつまいも	15	20	0.2	0	5	4	0.1	0	0	0.02	0.01	4	0.3	0
合計		60	1.6	1.9	23	13	0.4	0.2	81	0.08	0.04	25	1.6	1.0