

献立名		委託ごはん、牛乳、肉味噌入り卵焼き、吉野汁、のりつくだ煮												
使用した地場産食材		豚肉、みそ(津久井大豆使用)、大根、にんじん、のり、ひじき												
・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)														
全国学校給食週間にあわせて実施。(1/27～31 地場産物強化週間) 地場産物強化週間となることは事前に給食だよりに掲載し、家庭及び教職員に周知しました。 当日は、使用地場産物について校内放送を行い、学校のホームページ(ブログ)にも放送内容を掲載しました。														
献立名から一品、作り方を紹介														
		作り方・調理のポイント ◎のりつくだ煮◎ ①釜に水を入れ、のりを入れて水に浸す。 ②のりを煮る。 ③下ゆでしたひじきを加え、やわらかくなったら、調味料を入れて煮詰める。 ※今回使用したひじきは長ひじきだったため、戻した後軽くたたいて食べやすくしました。 ※刻みのりや端切れのり以外の場合は、小さくちぎってから水に浸す必要があります。												
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
のり	1	2	0.4	0.0	3	3	0.1	0.0	46	0.01	0.02	2	0.4	0.0
ひじき	1	1	0.1	0.0	14	6	0.6	0.0	6	0.00	0.01	0	0.4	0.0
しょうゆ	2	1	0.2	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
本みりん	1.5	4	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
清酒	1	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
上白糖	1	4	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
水	15	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
合計		13	0.7	0	18	10	0.7	0	52	0	0	2	0.8	0.3