

献立名		豚肉の生姜焼き(柿風味)													
使用した地場産食材		柿													
・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)															
・各小学校栄養教諭、学校栄養職員、栄養士による指導資料の配付、放送 ・献立表や給食だよりへの掲載															
献立名から一品、作り方を紹介															
		作り方・調理のポイント ①すりおろした生姜、にんにく、柿と調味料を合わせる ②豚肉に①をよくもみ約30分おく ③油を熱し②を炒め、水で溶いたでんぷんを入れとじる													
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	
豚もも肉	60	127	11.7	9.1	2	13	0.3	1.2	3	0.54	0.11	1		0.1	
古根生姜	2	1				1									
さとう	3	12													
しょうゆ	5	4	0.4		1	3	0.1				0.01			0.7	
にんにく	0.5	1													
柿	5	3							2			4	0.1		
酒	1	1													
米サラダ油	1	9		1											
でんぷん	1	3													
合計		161	12	10	3	17	0.4	1.2	5	0.5	0.1	5	0.1	0.8	