（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	まさカリー風カレー、牛乳、大根サラダ、みかん（県産）
使用した地場産食材	米、足柄牛、豚肉、牛乳、大根、きゅうり、みかん

・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）

・各クラスにプリントを配布
・給食時間にプリントの内容を放送

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⇒牛肉の順番に炒める
具材は低学年でも食べやすい大きさにする
しっかりと煮込む

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
ごはん	80	124.8	2	0.24	2.4	18.4	0.08	0.48	0	0.064	0.016	0	1.2	0
足柄牛肉	18	68.4	2.48	6.73	0.54	3.42	0.13	0.83	0.9	0.019	0.036	0.18	0	0.02
豚小間肉	10	36.6	1.44	3.54	0.3	1.5	0.06	0.18	1.1	0.051	0.019	0.1	0	0.01
じゃがいも	30	17.7	0.54	0.03	1.2	5.7	0.12	0.06	0	0.024	0.009	8.4	2.67	0
にんじん	10	3.5	0.07	0.02	2.8	2	0.02	0.02	0	0.005	0.005	0.4	0.28	0.01
玉ねぎ	31	31	0.43	1.83	7.44	2.79	0.06	0.09	0	0.009	0.008	2.48	0.84	0
ごぼう	5	2.9	0.09	0.01	2.3	2.7	0.03	0.04	0	0.003	0.002	0.15	0.29	0
にんにく	0.22	0.37	0.01	0	0.05	0.048	0	0	0	0	0	0		0.01
しょうが	0.35	0.14	0	0	0.06	0.06	0	0	0	0	0	0.42		0.01
カレー粉	3	10.14	0.39	0.37	16.2	6.6	0.87	0.09	0	0.012	0.008	0.06	1.11	0
ケチャップ	0.2	0.21	0	0	0.03	0.035	0	0	0	0	0	0.016	0	0.01
中濃ソース	0.6	0.77	0	0	0.37	0.138	0.01	0	0	0	0	0	0.01	0.03
こいくちしょうゆ	0.1	0.08	0.01	0	0.03	0.065	0	0	0	0	0	0	Tr	0.01
コンソメ	0.1	0.23	0.01	0	0.03	0.019	0	0	0	0	0	0	0	0.04
カレールウ	6	28.44	0.39	2.05	5.4	1.86	0.21	0.03	0	0.005	0.004	0	0.38	0.64
サラダ油	0.3	2.64	0	0.3	Tr	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		327.92	7.9	15	39	45	1.6	1.8	2	0.2	0.1	12	6.8	0.8