

(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		神奈川のスープ													
使用した地場産食材		ちくわ、豚もも肉、もやし、葉ねぎ、きくらげ													
<p>・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)</p> <p>「給食掲示板」で県産食材を紹介。その日の給食のワンポイントを各クラスに配付してお知らせしており、12月17日に配付した「給食掲示板」では、県内にはきくらげを防空壕で育てているところもある、といったクイズも交えて紹介した。</p>															
献立名から一品、作り方を紹介															
写真		作り方・調理のポイント ①野菜や食材を細切りや短冊きりにする。 ②きくらげはもどしておく。 ③具材を煮て、味付けする。 ④葉ねぎをいれて温度が十分あがったら完成。													
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	
キャベツ	27	6	0.4	0.1	12	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	6	0.5	0	
玉ねぎ	27	9	0.3	0	5	2	0.1	0.1	0	0.01	0	1	0.4	0	
にんじん	9	3	0.1	0	3	1	0	0	52	0	0	0	0.3	0	
焼き竹輪	7	8	0.9	0.1	1	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0.1	
豚もも肉	12	24	2.2	1.8	0	3	0.1	0.3	0	0.06	0.02	0	0	0	
もやし	16	2	0.3	0	2	1	0	0	0	0	0.01	1	0.2	0	
葉ねぎ	4.5	1	0.1	0	4	1	0	0	4	0	0	1	0.1	0	
きくらげ	0.24	1	0	0	1	1	0.1	0	0	0	0	0	0.1	0	
がらスープチキン	7	1	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
コンソメ	2.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	
しょうゆ	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2	
食塩	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
こしょう	0.06	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		55	4.6	2	28	14	0.5	0.5	57	0.1	0	9	1.6	0.4	