

(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		町制100周年記念献立「とうがんスープ」												
使用した地場産食材		たまねぎ・にんじん・わかめ→葉山町産　とうがん→三浦市産												
・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)														
・各クラスに給食 メモ配布 ・お昼の校内放送 活用 ・各家庭→給食 だより配付		100周年お祝い献立 町制100周年お祝い献立 7月10日(水) はたてごはん きゅうにゅう とうがんスープ じゃがいもとツナの パプリカソテー												
献立名から一品、作り方を紹介														
		作り方・調理のポイント ①野菜を洗い、指定の切り方をする。 ②葉山わかめをもどしておく。(乾物)切る。 ③ベーコンを炒めて、たまねぎに順に炒める。 ④③に水・スープの素を入れて煮る。 ⑤星形にんじんをゆでる。④にとうがんを加え味付する。 ⑥⑤に、わかめ・星形にんじんを加え味を整えて中心温度を測る。 *にんじんは各クラスに6個ずつ食缶に入れて、「ラッキーにんじん」とした。 ほかにも、無償はたとと、葉山産にんにく使用の「はたてごはん」などで葉山町の100周年をお祝した。												
材料名 (1人分)	分量 g	エネルギー	たんばく質	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
とうがん	40	6	0.2		8	3	0.1					16	0.5	
ベーコン	10	40	1.3	3.9	1	2	0.1	0.2	1	0.05	0.01	4		0.2
にんじん	10	4	0.1		3	1	0		72	0.01	0.01	1	0.3	
たまねぎ	30	10	0.3		5	3	0.1	0.1		0.01		2	0.5	
葉山わかめ	0.6				1	1								
スープの素	4									0.01				
水	120													
塩	0.8					1								0.8
こしょう	0.02													
											</			