

(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		弥一芋カレー												
使用した地場産食材		開成産米はるみ 弥一芋												
・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)														
・生産者の情報を載せた「給食ニュース」の配布と校内放送を使ったお知らせ ・弥一芋の実物展示や畑の写真の掲示 ・生産者の畑の様子や生産者の声を載せた動画配信														
献立名から一品、作り方を紹介														
		作り方・調理のポイント ①玉葱、人参、大根、弥一芋は皮をむき、いちょう切りにする。 ②油、おろししょうが、おろしにんにくを入れ、香りがたつまで炒める。 ③豚肉を加え、炒める。 ④玉葱、にんじん、だいこん、弥一芋を加えて炒め、煮る。 ⑤調味料を加え、煮る。 ⑥最後にグリーンピースを加えて完成。												
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
はるみ(お米)	80	274	4.9	0.7	4	18	0.6	1.1	0	0.04	0.01	0	0.4	0
豚肉	35	60	7.2	3.6	1	8	0.2	0.7	1	0.22	0.06	0	0	0
玉葱	60	20	0.6	0.1	5	1	0.2	0.1	0	0.02	0	2	0.9	0
にんじん	15	5	0.1	0	4	1	0	0	86	0.01	0.01	0	0.4	0
だいこん	15	2	0.1	0	4	1	0	0	0	0	0	1	0.2	0
弥一芋	30	16	0.5	0	3	6	0.2	0.1	0	0.01	0	1	0.7	0
グリーンピース	5	4	4	0	1	1	0.1	0	1	0.01	0	0	0.4	0
サラダ油	0.9	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おろししょうが	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おろしにんにく	0.5	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
カレールウ	11	44	0.6	1.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.4
チキンブイヨン缶	3	1	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
はちみつ	2.3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆乳	13	6	0.5	0.3	2	3	0.2	0	0	0	0	0	0	0
合計		446	28	2.5	24	39	1.5	0.9	88	0.3	0.1	4	3	1.4