

(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	ご飯・牛乳・味付け海苔・さばの竜田揚げ・みそけんちん
使用した地場産食材	米、牛乳、サバ、人参、玉ねぎ、大根、葉ねぎ、みそ(大豆)
・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)	
①給食時間の放送 (内容…鯖といえば、鯖缶ブームが記憶に新しいですが、縄文時代から食されていた記録もあり、古くから日本人の大切な栄養源でした。給食では、地場産物の活用をすすめています。今日は、神奈川県産のものを多く取り入れました。神奈川県産のものは、米、牛乳、サバ、人参、玉ねぎ、大根、葉ねぎ、みそ(神奈川県産の大豆「津久井在来」を使用)です)	
②写真の掲示 (サバの写真)	

献立名から一品、作り方を紹介

	作り方・調理のポイント ①サバを調味料に漬け込む ②でんぷんをまぶして油で揚げる
--	---

材料名 (1人分)	分量 g	栄養価												
		エネルギー kcal	たんばく質 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
まさば	50	106	10.3	8.4	3	15	0.6	0.6	19	0.11	0.16	1	0	0
清酒	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	3	2	0.2	0	1	2	0.1	0	0	0	0	0	0	0.1
しょうが	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
でんぷん	4	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
なたね油	5	44	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		168	11	13	4	17	0.7	0.6	19	0.1	0.2	1	0	0.1