

(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		ごはん 牛乳 トックスープ チーズタッカルビ												
使用した地場産食材		県産(牛乳) 愛川町産(お米 豚肉 はくさい にんじん 長ねぎ さつまいも)												
・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)														
愛川町では、毎月1回「愛川パクパクデー」として愛川町産の食材を多く使用する日があります。 また、12月には、2週間「かながわ産品学校給食デー」を設け、神奈川県産や愛川町産の食材を児童に紹介しています。給食当日には、愛川町の栄養教諭が作成した食育指導資料を各学校で活用し、給食委員会の児童が給食時間に放送したり、各クラスに配布し、担任からも指導いただいています。献立表や給食だより、食育だより等で保護者にもお知らせしています。														
献立名から一品、作り方を紹介														
		作り方・調理のポイント 【チーズタッカルビ】 ①さつまいもは、いちょう切り。にんじんは、短冊。たまねぎは半スライス切り。キャベツは短冊切りにし、それぞれ下ゆでしておく。 ②角切りにした鶏肉から炒め、①の野菜を入れて、調味していく。 ③②のものを紙カップに入れ、チーズをかけ、スチコンで焼く。												
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
鶏もも肉	30	57	5.0	4.3	2	6	0.2	0.5	12	0.03	0.05	1	0	0.1
砂糖	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みりん	0.4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょうゆ	2	2	0.2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0.3
にんにく	0.5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
コチュジャン	3	8	0.3	0.2	1	2	0	0	0	0	0	0	0.1	0.2
ごま油	0.5	4	0	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
さつまいも	20	25	0.2	0	7	5	0.1	0	0	0.02	0.01	6	0.4	0
たまねぎ	15	5	0.2	0	3	1	0	0	0	0.01	0	1	0.2	0
キャベツ	15	3	0.2	0	6	2	0	0	1	0.01	0	6	0.3	0
にんじん	10	4	0.1	0	3	1	0	0	72	0.01	0.01	1	0.3	0
ピザ用チーズ	10	37	2.4	2.5	73	4	0	0.5	32	0	0.04	0	0	0.2
合計		151	8.6	7.5	96	22	0.3	1	117	0.1	0.1	15	1.3	0.8