

地場産物名

パン、牛乳、豚肉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、トマト、大豆



献立のポイント(地場産物の説明等)

イタリアンスパゲティは、生のトマトを使用し、トマトの酸味や甘みが味わえるようになっています。トマトが苦手な子でも、食べやすい味になっています。小魚入りフライビーンズは、かみかみメニューにちなんで、かみごたえのある献立のひとつです。大豆やちりめんをカリッと揚げることによって、ポリポリとした食感を楽しむことができます。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
小型バターパン	小型バターパン	40	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
イタリアンスパゲティ	スパゲティ	30	
	豚肉	20	三重県
	おろしにんにく	0.3	
	にんじん	10	三重県
	たまねぎ	40	三重県
	エリンギ	10	
	ピーマン	5	三重県
	赤ワイン	2	
	トマト	20	三重県
	トマトベースソース	10	
	トマトケチャップ	8	
	ウスターソース	5	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
粉チーズ	1		
小魚入り フライビーンズ	大豆	12	三重県
	ちりめんソフト加熱	2	
	油	3	
	さとう	2	
	濃口しょうゆ	0.7	
	白ごま	1	