

地場産物名

米、牛乳、卵、粉末緑茶、大豆、味つけのり



献立のポイント(地場産物の説明等)

笹かまぼこに度会町産の粉末緑茶入りの衣(卵は南伊勢町産)をつけて油で揚げます。グリーンの色合いがとてもきれいな揚げ物です。大豆の五目煮は、三重県産の大豆とごぼう、にんじんを、こんにやくなどを一緒に煮ます。  
また、味付けのりも三重県産です。地域の食材がたっぷりの給食です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	102.7	三重県
	強化米	0.3	
	麦	7	
牛乳	牛乳	206	三重県
笹かまぼこの グリーン揚げ	ささかまぼこ	40	
	小麦粉	8	
	卵	7	南伊勢町
	粉末緑茶	0.25	度会町
	水	3	度会町
	油	6	
大豆の五目煮	ドライパック大豆	37	三重県
	焼き竹輪	12	
	つきこんにやく	18	
	にんじん	20	
	ごぼう	24	
	厚揚げ	18	
	さやいんげん(冷)	6	
	角切り昆布	0.6	
	さとう	2.2	
	こいくちしょうゆ	4.8	
	みりん	1	
	かつお節	1	
	水	54	度会町
	味つけのり	味つけのり	0.5