

地場産物名

米、牛乳、豆腐、豚肉、卵



献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県学校給食会の、三重県産の大豆と天然にがりを使用した美し豆腐をメインにした給食です。豆腐本来のおいしさを味わえるよう、1個づきの豆腐としました。三重県産の豚肉を使った肉味噌をつけるとう飯がすすむおかずになります。かき玉汁には、三重県産の卵と豆腐をいれました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	三重県
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
冷やし豆腐	美し豆腐75g	1個	三重県
揚げなす	なす	30	
	塩	0.1	
	片栗粉	3	
	油	3	
肉味噌	豚ひき肉	15	三重県
	酒	1	
	玉ねぎ	15	
	赤みそ	6	
	さとう	4	
	みりん	1	
かき玉汁	卵	20	三重県
	えのきたけ	10	
	にんじん	7	
	チンゲン菜	20	
	豆腐	15	三重県
	削り節	3	
	しょうゆ	3	
	塩	0.2	
片栗粉	1		