

地場産物名

米、牛乳、鯛の塩焼き、若竹煮、あおさのみそ汁



献立のポイント(地場産物の説明等)

地元、大紀町錦港であがった鯛を、シンプルな塩焼きにしました。また、三重県産のものを多く取り入れるようにし、海と隣接した県ならではの「あおさ」や「わかめ」といった海の幸を感じさせる献立にしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	80	大紀町
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	大紀町
鯛の塩焼き	鯛	50	大紀町
	塩	0.4	
若竹煮	たけのこ	40	三重県産
	にんじん	8	
	鶏肉	15	三重県産
	わかめ	1	三重県産
	かつお節	2	
	みりん	1	
	三温糖	3	
	こいくちしょうゆ	5	
	食塩	0.3	
	あおさのみそ汁	あおさ	0.8
木綿豆腐		25	三重県産
えのき		15	
煮干し		2.3	
みそ		7	