

地場産物名

米、牛乳、わかめ、さば、豆腐、油揚げ、味噌、きゅうり、大根



献立のポイント(地場産物の説明等)

地元のベジタブル会の会員さんが、学校給食用の野菜をそだててくれている。きょうはだいこんを使うことができた。野菜が苦手な子どももベジタブル会の野菜には関心を持って食べてくれる。また、地元には大豆をそだてて加工している施設があり、豆腐・油あげ・みそなどを利用している。市販のものより大きくて大豆の栄養がぎっしり詰まっている。さばは、三重県錦港で水揚げされたものを使っている。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	多気郡
	麦	6.3	
牛乳	牛乳	206	大内山
さばのたったあげ	さば	50	錦
	しょうゆ	4	
	酒	1	
	生姜	1	
	かたくりこ	7	
	米油	5	
春雨サラダ	はるさめ	7	
	にんじん	10	
	アスパラガス	10	
	とうもろこし	10	
	きゅうり	15	三重県
	マヨネーズ	7	
	こしょう	0.01	
みそ汁	だいこん	13	多気町
	カットわかめ	1	伊勢志摩
	豆腐	20	多気町
	油あげ	3	多気町
	みそ	10	多気町
	煮干しだし	3	