


| 地場産物名 | 牛乳 中華麺 小松菜 豚ひき肉 たけのこ エリンギ みかん ヨーグルト | | | | |
|---|---|--------|------------|-----|----|
|  | 献立名 | 食品名 | 1人当たり分量(g) | 産地名 | |
| | 小型玄米パン | | 30 | | |
| | 牛乳 | | 206 | | |
| | ジャージャー麺 | 中華麺 | 70 | 三重 | |
| | | にんじん | 10 | | |
| | | 緑豆もやし | 20 | | |
| | | 小松菜 | 20 | 三重 | |
| | | 油 | 1 | | |
| | | 豚ひき肉 | 20 | 三重 | |
| | | しょうが | 1 | | |
| | | ごま油 | 0.5 | | |
| | | たまねぎ | 25 | 三重 | |
| | 献立のポイント(地場産物の説明等) | たけのこ水煮 | | 5 | 三重 |
| | <p>子どもたちに人気のある麺を使ったメニューです。三重県産の小麦粉で作られた中華麺を使用し、栄養バランスを考えて野菜もたっぷり使ったジャージャー麺にしました。豚肉や野菜にも三重県産を使用しています。</p> <p>また、6月の献立メニュー「かみかみメニュー」にちなんで、かみごたえのあるナタデココに三重県産のみかんとヨーグルトを合わせたフルーツヨーグルトをとり入れました。</p> | エリンギ | | 10 | 三重 |
| | | 赤みそ | | 7 | |
| 酒 | | | 1 | | |
| みりん | | | 2 | | |
| さとう | | | 2 | | |
| オイスターソース | | | 0.5 | | |
| しょうゆ | | | 1 | | |
| 酢 | | | 1.5 | | |
| 片栗粉 | | | 0.5 | | |
| 青ねぎ | | | 5 | | |
| ナタデココ入りフルーツヨーグルト | みかん缶 | | 30 | 三重 | |
| | ナタデココ | | 10 | | |
| | ヨーグルト | | 50 | 三重 | |
| | さとう | | 1 | | |