

地場産物名	米(関取米)、小松菜、牛乳、豆腐、油揚げ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ツナちらし寿司	米(関取米) 麦 ちらし寿司の素 ツナフレーク さとう みりん しょうゆ 小松菜 錦糸卵	70 3.5 18 25 1 1 2 10 20	菰野町 菰野町
献立のポイント(地場産物の説明等)	牛乳	牛乳	206	三重県
<p>関取米は今から160年前に菰野町で発見されたお米で、明治時代には江戸前寿司のお米として一世風靡したと言われています。風に強く倒れないことから、相撲の関取にちなんで「関取米」と名づけられました。大正時代にはほとんど栽培されなくなりましたが、近年、町内の農家、事業所、役場が一体となり復活されたお米です。関取米は粘り気が少なく寿司飯に合うので、給食ではちらし寿司にし、町内産の小松菜とツナを甘辛く味付けしたものを、子ども達が自分たちでちらし寿司にして食べる献立にしました。</p> <p>また菰野町では大豆の栽培が盛んで、町内産大豆から豆腐と油あげに加工したものを給食に取り入れています。みそけんちん汁には、その豆腐と油あげを使用しています。</p>	みそけんちん汁	鶏むね肉スライス	10	
	豆腐	15	菰野町	
	油揚げ	3	菰野町	
	大根	20		
	にんじん	10		
	ごぼう	7		
	えのきだけ	5		
	板こんにやく	10		
	青ねぎ	5		
	削り節	2		
しょうゆ	0.5			
みりん	0.5			
ミックスみそ	8			