

地場産物名 牛乳、米、にんじん、たまねぎ、高野豆腐、鶏卵、ねぎ、キャベツ、粉茶				
献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
				牛乳
ごはん	米	70	亀山	
高野豆腐の卵とじ	鶏もも肉	10		
	鶏むね肉	10		
	にんじん	10	亀山	
	玉ねぎ	50	亀山	
	高野豆腐	7		
	鶏卵	30	三重県・亀山	
	ねぎ	5	亀山	
	酒	1		
	本みりん	1		
	三温糖	3.5		
	うすくちしょうゆ	6		
	削り節(だし用)	1		
	水	50		
	甘酢和え	キャベツ	40	亀山
		ホールコーン	10	
		いか	10	
		さとう	3	
		穀物酢	3	
		しょうゆ	2	
		白すりごま	1	
	亀山茶ゼリー	粉寒天	0.4	
		水	60	
		さとう	4	
		グリーンティー	4	亀山
		ゼリーカップ	1	
	味付けのり	味つけのり	3	



献立のポイント(地場産物の説明等)

市内産県内産の食材を多く使用した「かめやまっ子給食」のメニューです。人参、玉ねぎなどの野菜が、市内の生産農家から市内の納入業者を通じて納品されています。亀山産のお茶を使った亀山茶ゼリーは、粉末状の茶葉を混ぜ込んでおり、緑色がとてもきれいです。