

地場産物名 米粉パン 無添加ウインナー 牛乳 ねぎ 卵 無添加ベーコン セミノールジュース



献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県産の米粉を使ったパンに、三重県産の豚肉で作ってもらった無添加ウインナーをサンドして食べやすいホットドッグにしました。

卵スープには三重県産の豚肉で作った無添加のベーコンと南伊勢町でとれた卵を入れ、伊勢市のねぎで彩りよく仕上げました。

デザートに、南伊勢町のセミノールジュースで作った甘さ控えめのゼリーを添えました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
セルフホットドッグ	米粉パン	50	三重県
	無添加ウインナー	40	三重県
	ケチャップ	4	
	ウスターソース	2.8	
	キャベツ	35	
	塩	0.27	
	こしょう	0.01	
	油	0.4	
牛乳	牛乳	206	三重県
卵のスープ	ホールコーン(冷)	7	
	白菜	12	
	ねぎ	5	伊勢市
	卵	17	南伊勢町
	玉ねぎ	5	
	無添加ベーコン	7	三重県
	無添加ガラスープ	0.8	
	薄口しょうゆ	1.5	
	濃口しょうゆ	1	
	塩	0.02	
	こしょう	0.01	
	片栗粉	0.8	
	水	140	
	ごま油	0.01	
オレンジゼリー	セミノールジュース	45	南伊勢町
	アガー	0.7	
	粉寒天	0.45	
	上白糖	5	
	水	27	