

地場産物名	米、牛乳、鶏ささみ、米粉、破竹、にんじん、卵、玉ねぎ、ほうれん草、椎茸、ねぎ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ごはん	米	63	三重県
		麦	7	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	ささみのレモン揚げ	鶏ささみ	50	三重県
		白ワイン	1	
		レモン汁	2	
		片栗粉	4	
		油	4	
		濃口しょうゆ	3	
三温糖		3		
<p data-bbox="347 683 907 715">献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p data-bbox="168 762 1086 962">毎年6月に破竹料理を献立に取り入れている。地元の業者さんがいなべ市や桑名市の山でとれた破竹を加工して、地元のJAファーマーズマーケットに卸している。JAに毎年6月に必ず使用することを年度初めに確認し、給食用に収穫し、置き置きしておいてもらっている。</p> <p data-bbox="168 962 1086 1161">この日はハチクとは何かを1年生の子どもたちに説明し、タケノコの品種の一つであることを話すと、「じゃあ緑の仲間だね」「普通のタケノコと味が違うの?」と興味津々。初めて食べるタケノコにワクワクしながら、味わって食べる事ができた。</p>	破竹の酢味噌和え	破竹の水煮	20	三重県
		にんじん	5	いなべ市
		カットわかめ	0.3	
		ごま	1.5	
		三温糖	8	
		ミックスみそ	8	
		穀物酢	2	
		みりん	1	
	かき玉汁	卵	15	いなべ市
		小玉麩	1	
		玉ねぎ	25	いなべ市
		ほうれん草	10	いなべ市
		にんじん	5	いなべ市
		椎茸	5	いなべ市
		ねぎ	5	三重県
		削り節	2	
		淡口しょうゆ	6	
		みりん	1	