

地場産物名

米、牛乳、豚肉、豆腐、あおさ、のり



献立のポイント(地場産物の説明等)

「ご飯」は、鈴鹿市産のおいしい“コシヒカリ”、「豚肉のアングリーズ」の“豚肉”は、鈴鹿市で飼育された新鮮で美味しい“さくらポーク”を使用しています。
 「あおさ汁」の“あおさ”は、三重県産、“豆腐”は、三重県産大豆を使って鈴鹿市の業者で製造されたものです。あおさの香りが良く、子ども達には好評でした。
 また、鈴鹿の海で獲れた“のり”は、「鈴鹿のり」として子ども達に親しまれています。
 「牛乳」は、鈴鹿市の酪農家を含む三重県で飼育されている牛のお乳から作られています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
豚肉の アングリーズ	豚肉	50	鈴鹿市
	生おろししょうが	1.5	
	しょうゆ	2	
	酒	1	
	でんぷん	10	
	揚げ油	6	
	ソース	6	
	さとう	3	
あおさ汁	焼きかまぼこ	10	
	人参	10	
	玉ねぎ	20	
	豆腐	20	三重県
	えのきたけ	10	
	あおさ	0.5	三重県
	うすくちしょうゆ	6	
	削り節	2	
	水	100	
鈴鹿のり	味付けのり	1.2	鈴鹿市