

地場産物名 米、牛乳、豆腐、ひじき、大豆、小松菜



献立のポイント(地場産物の説明等)

すべての料理に地場産物を使用しています。
 「麦飯」は、津市産のコシヒカリ「安濃津口マン」を使用し、給食センターで炊飯しました。「豆腐のみそかけ」の豆腐は、三重県産大豆を使って津市内で製造されたもので、みそも津市内で製造されたものです。「大豆の磯煮」は、三重県産の「伊勢ひじき」と津市産の大豆、津市内で製造された糸こんにゃくを使用しています。「小松菜のツナあえ」は、津市内で1年を通じて栽培が盛んな小松菜をたくさん使っています。また、使用している調味料も、しょうゆや酒は津市内で製造されたものです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦飯	米	95	津市
	麦	5	
牛乳	牛乳	206	三重県
豆腐のみそかけ	一食用豆腐	120	三重県
	水	2	
	赤みそ	8	
	さとう	5.6	
	みりん	5	
大豆の磯煮	油	0.63	
	鶏肉	10	
	酒	0.63	
	糸こんにゃく	25	
	ひじき	1.5	三重県
	ごぼう	20	
	にんじん	12	
	大豆(乾燥)	10	津市
	こいくちしょうゆ	5	
	みりん	7.5	
	さとう	2.25	
	水	10	
小松菜のツナあえ	小松菜	40	津市美里町
	キャベツ	25	
	にんじん	5	
	まぐろオイル漬	10	
	油	1.8	
	米酢	2	
	さとう	0.2	
	こいくちしょうゆ	2	
	塩	0.26	
	こしょう	0.01	
	辛子	0.1	