

地場産物名

米、牛乳、かます、ほうれん草、はたけしめじ、あおさのり、油あげ、白菜、ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県産のかますを生姜煮にしました。かますは加圧スチーム加工を施しているため、丸ごと食べることができます。  
 はたけしめじのひじきあえには桑名産のはたけしめじと三重県産の小松菜を使って、こどもたちに不足しがちが海そうや種実類と一緒に混ぜ合わせました。はたけしめじを栽培しているきのこ農園には、本校の生徒が実習でお世話になっているため、自分たちが栽培のお手伝いをしたはたけしめじが給食に出ることを嬉しそうに話している生徒の様子も見受けられました。  
 あおさのみそ汁には三重県産のあおさのり、白菜、ねぎ、油あげを使っています。あおさのりは三重県が全国生産量1位をしめる特産品であり、磯の香りを感じることができるみそ汁です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	85	三重県産
	麦	5	
牛乳	牛乳	206	三重県産
かますの煮つけ	かますスチーム	45	三重県産
	生姜	2	
	三温糖	1.3	
	酒	4.5	
	たまりしょうゆ	6	
	みりん	9	
	水	20	
はたけしめじの ひじきあえ	鉄入りごまひじき	8	
	にんじん	10	
	カットほうれん草	30	三重県産
	はたけしめじ	20	桑名産
	食塩	0.05	
あおさのみそ汁	大根	20	
	白菜	22	三重県産
	青ねぎ	6	三重県産
	油あげ	10	三重県産
	あおさのり	2	三重県産
	赤みそ	4	
	白みそ	5	
	煮干粉	2.5	
	こんぶ	1	
水	150		