

地場産物名

米、牛乳、伊賀牛、ねぎ、もやし



献立のポイント(地場産物の説明等)

6月の食育月間中、19日を「給ちゃんの日」と位置づけ、日々の給食や食べることを考える日にしています。特に、この日は、伊賀地方の郷土料理を出すことで、名張市や伊賀地方の郷土食を知ることにおきかけて献立を立案しています。

さいらは、海産物のとれない山国である名張市では、干物が流通し、さんまの干物を「さいら」と呼び、郷土の食べ物として親しまれています。

名張牛汁は、ブランド牛「伊賀牛」を使った香ばしい香りの汁物です。野菜は季節により、地場の大根等も使います。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	95	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
さいら	さんまの開き	60	
名張牛汁	伊賀牛	10	名張市
	にんじん	5	
	油あげ	5	
	里芋	20	
	つきこんにやく	10	
	ささがきごぼう	10	
	かつおだし	1	
	濃口しょうゆ	5	
	ねぎ	5	名張市
ごまあえ	ほうれん草	30	
	もやし	30	伊賀市
	焼き竹輪	10	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	3	
	上白糖	0.3	
	炒りごま	2	
ヨーグルト	ヨーグルト	80	