

地場産物名

米、牛乳、たまご、豚肉、豆腐、ねぎ



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
ごはん	米	50	三重	
	麦	2		
牛乳	牛乳		大内山	
みそかつ	みえぶたヒレ	40	三重県	
	食塩	0.1		
	こしょう	0.05		
	小麦粉	5		
	たまご	5		南西
	パン粉	8		
	揚げ油	4		
	水	1		
	料理酒	2		
	赤だしみそ	5		
三温糖	2			
トマトケチャップ	3			
ごま酢和え	人参	10		
	きゅうり	15		
	キャベツ	25		
	酢	3.15		
	うすくちしょうゆ	2.43		
	三温糖	2.25		
	すりごま	0.6		
豆腐のすまし汁	木綿豆腐	21.19	三重県	
	えのきたけ	10		
	ねぎ	5		三重県
	水	150		
	かつおだし	1		
	うすくちしょうゆ	4		
	食塩	0.1		
	酒	1.5		

献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県の3地域で育てられた(鈴鹿高原豚、伊賀豚、松阪豚)が統一されたみえ豚を、東海地方ならではののみそかつにしました。