

地場産物名

米、牛乳、小麦粉、伊勢茶、鶏卵、豚肉、豆腐、赤みそ、玉ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

「ごはん」は、鈴鹿市産のおいしい“コシヒカリ”。  
 「鈴鹿風お好み焼き」は、三重県産の小麦粉“あやひかり”を使った生地に鈴鹿市産のお茶の粉末と鶏卵を練りこみ、ほんのりお茶の香るお好み焼きに焼き上げました。  
 「豚汁」には、鈴鹿市産の大豆から作られた“赤みそ”と“豆腐”を使い、主役の“豚肉”も鈴鹿市産のさくらポークと呼ばれるこだわりの豚肉を使っています。  
 「ひじきと玉ねぎの煮物」には、鈴鹿市内で学校給食のために生産された“玉ねぎ”を使って、ひじきとともにおいしく食べられる味付けにしました。  
 「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から絞った100%三重県産です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	100	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
鈴鹿風お好み焼き	小麦粉(あやひかり)	20	三重県
	伊勢茶粉末茶	0.1	鈴鹿市
	水	20	
	鶏卵	8	鈴鹿市
	キャベツ	30	
	葉ねぎ	5	
	ホールコーン	5	
	しょうが(甘酢漬け)	2	
	焼きちくわ	10	
	マヨ&ソース	16	
豚汁	豚肉	20	鈴鹿市
	大根	30	
	にんじん	20	
	ごぼう	10	
	こんにゃく	10	
	豆腐	20	鈴鹿市
	葉ねぎ	10	
	赤みそ	7	鈴鹿市
	白みそ	5	
	煮干し	2	
	水	110	
ひじきと玉ねぎの煮物	ひじき	3	
	にんじん	20	
	玉ねぎ	30	鈴鹿市
	ツナオイル漬け	15	
	上白糖	2	
	こいくちしょうゆ	4	
水	3		