

地場産物名

米、牛乳、鶏肉、さつまいも、エリンギ



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
米飯	米	70	多気郡	
	麦	6.3		
牛乳	牛乳	206	大内山	
あじのレモンづけ	あじ	50		
	かたくりこ	5		
	油	4		
	酢	3		
	しょうゆ	2		
	三温糖	2		
	みりん	2		
	レモン果汁	2		
献立のポイント(地場産物の説明等)	きゃべつの昆布あえ	きゃべつ	25	
		塩昆布	0.08	
<p>地元のベジタブル会の会員さんが、学校給食用の野菜をそだててくれている。きょうはさつまいもを使った。甘くてほくほくでおいしくいただくことができた。また、10月から地元のエリンギを給食に取り入れている。温度・湿度等管理した栽培方法など生産者の方からお話を聞き、掲示資料を作成して子どもたちに紹介した。エリンギはクセがないため、たきこみごはん、和え物、煮物、汁物などに使用している。コリコリとした食感があり、きのこの中でも食べやすいようだ。</p>	秋味シチュー	鶏肉	15	三重県
		酒	1	
		バター	1	
		さつまいも	25	多気町
		にんじん	10	
		たまねぎ	30	
		エリンギ	10	多気町
		くり	10	
		牛乳	30	大内山
		ベシヤメルソース	10	
		塩	0.1	
	パセリ	1		