

地場産物名

米、牛乳、さば団子、ひじき、こんにゃく、油あげ



献立のポイント(地場産物の説明等)

本校の給食では、毎日、大紀町産である「大内山牛乳」を飲みます。

また、大紀町錦港であがったさばを、骨ごとプロセッサーにかけて作られたさば団子は、カルシウムなどの栄養がたっぷり含まれています。さば団子の臭みや、パサツとした食感を苦手とする児童がいるため、酢をいれたあんかけをかけることで、児童にとっても食べやすいものとなりました。

また、ひじきは、伊勢志摩産のものを、こんにゃく・油揚げは松阪産のものを使用し、町内だけでなく、県内でとれるものとして、地場産物の紹介をしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	70	大紀町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	200	大紀町
さば団子のあんかけ	さば団子	50	大紀町
	片栗粉	5	
	揚げ油	5	
	玉ねぎ	30	
	干しいたけ	1	
	ピーマン	5	
	酒	2	
	こいくちしょうゆ	4	
	みりん	1.5	
	三温糖	2	
	酢	2	
	片栗粉	3	
	大豆とひじきの煮物	ひじき	2
大豆		8	
人参		11	
こんにゃく		15	三重県
油揚げ		5	三重県
さやいんげん		3	
かつお節		1	
三温糖		2	
こいくちしょうゆ		5	
みりん		1	
食油		1.5	
国産みかんゼリー	国産みかんゼリー	60	