

地場産物名

鶏もも肉、牛乳、生姜、破竹、玉ねぎ、人参、たまご、豚小間肉、ねぎ

(いなべ市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

この季節限定の破竹を使用した。孟宗竹に比べあくが少なく、さっぱりとした味であり、毎年6月にいなべ産の破竹を使った献立を行っている。破竹がたけのこの種類の一つであることも、給食指導で話をした。クラスの半分くらいの子が破竹を知っており、いなべ市の子だから食べられる春の味覚であることを学んだ。

また、豆ごはんのグリンピースは1年生の子どもたちが鞆剥きをし、給食室へもっていったものである。今年は気候がよく春野菜の出荷が早まった関係で、三重県産のグリンピースを使用することができなかったのが残念であった。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
豆ごはん	米	63	三重県
	麦	7	
	グリンピース	10	
	塩	0.3	
	酒	0.6	
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏肉の照り焼き	鶏もも肉	50	三重県
	生姜	0.3	いなべ市
	しょうゆ	4	
	本みりん	2	
	酒	1	
ハチクのきんぴら	豚小間肉	5	いなべ市
	酒	1	
	人参	5	いなべ市
	ハチクの水煮	25	いなべ市
	こんにゃく	5	
	ごま油	1	
	しょうゆ	2	
	本みりん	0.5	
	三温糖	1.5	
	白いりごま	1	
かき玉汁	卵	20	いなべ市
	玉ねぎ	10	いなべ市
	えのきたけ	10	
	人参	5	いなべ市
	ねぎ	5	三重県
	削り節	2	
	淡口しょうゆ	5	
	本みりん	1	
	片栗粉	1.5	