

地場産物名 **無添加ベーコン、玉ねぎ、ダイストマト、牛乳、キャベツ、みかんジュース** (玉城町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

伊勢志摩サミット給食のイタリア料理のメニューです。  
 ベーコンは、給食に合わせて作ってもらっています。町内産の農産物は秋冬にとれる野菜やくだものが多いため、加工食品等も使用して三重県産を多くするよう工夫しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
アマトリチャーナ	スパゲティ	62		
	ひまわり油	0.9		
	にんにく	0.8		
	無添加ベーコン	39	三重県	
	白ワイン	2.8		
	玉ねぎ	70	多気町	
	ダイストマト(缶)	70	三重県	
	オリーブ油	1.2		
	とうがらし(粉)	0.01		
	塩	0.02		
	粉チーズ	1		
	牛乳	牛乳	206	三重県
	イタリアンサラダ	するめいか	15	
白ワイン		0.8		
きゅうり		18		
グリーンアスパラガス		10		
キャベツ		35	津市	
玉ねぎ		7	多気町	
にんにく		0.5		
ひまわり油		1.2		
ワインビネガー		2.5		
塩		0.45		
パンナコッタ オレンジソース	みかんジュース	6	南伊勢町	
	アガー	0.08		
	粉寒天	0.05		
	上白糖	0.5		
	水	3		
	アガー	0.44		
	粉寒天	0.22		
	上白糖	4.4		
	水	6.6		
	牛乳	45	三重県	
	生クリーム	10		