

地場産物名

米、牛乳、牛肉、焼き豆腐、ねぎ、あおさ

(鈴鹿市)



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」として提供した、日本の食と三重県の食材を紹介する献立です。
 三重県を代表する食材として、すき焼き風煮に「松阪牛」を使い、あおさ入りかき揚げには、サミット開催地である志摩市の特産品「あおさ」を使用しました。
 米は、鈴鹿市産コシヒカリ100%を使用しています。
 牛乳は、三重県産生乳100%です。
 鈴鹿市で多く生産されている白ねぎを使用し、鈴鹿市産大豆で製造された焼き豆腐も使用しています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	100	鈴鹿市
	強化米	0.3	
飲用牛乳	牛乳	206	三重県
すき焼き風煮	牛肉	25	三重県
	糸こんにゃく	30	
	焼き豆腐	40	鈴鹿市
	人参	25	
	白菜	30	
	ぶなしめじ	10	
	えのきたけ	10	
	白ねぎ	10	鈴鹿市
	麩	5	
	酒	1	
	上白糖	6	
	こいくちしょうゆ	9	
	あおさ入りかき揚げ	あおさ	0.5
玉ねぎ		40	
人参		15	
小麦粉		5	
食塩		0.1	
水		7	
揚げ油		7	
即席漬け	キャベツ	30	
	きゅうり	10	
	おたふく生姜	0.3	
	上白糖	1	
	うすくちしょうゆ	3	