

地場産物名

米、牛乳、まこもたけ、さつまいも、豆腐、油揚げ、あおさ、みかん

(菰野町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

まこもたけは、菰野町の名前の由来ともなつたと言われている菰野町の地場産物のひとつです。10月初旬ごろに収穫されるため、生で使用できるのはこの時期だけです。
 さつまいもは、菰野町の元気アップ事業のひとつとして、児童なども参加をして育てられたものを給食用に提供していただいています。
 今回は、まこもたけとさつまいもを使ってかきあげにしました。
 また、菰野町は大豆の生産が盛んな町で、菰野町産の大豆を使った豆腐と油揚げを入れたみそ汁にしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	菰野町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
まこも入りかきあげ	まこもたけ(生)	15	菰野町
	さつまいも	20	菰野町
	ちくわ	10	
	にんじん	10	
	冷凍さやいんげん	3	
	小麦粉	9	
	片栗粉	1.5	
	ベーキングパウダー	0.7	
	油	0.3	
	塩	0.1	
あおさのみそ汁	油	5	
	豆腐	20	菰野町
	油揚げ	3	菰野町
	大根	30	
	あおさ	0.4	三重県
	青ねぎ	5	
	煮干粉	2	
白みそ	8		
みかん	みかん	80	三重県