

地場産物名 牛乳、生姜、米、鯖、白菜、人参、木綿豆腐、ねぎ、大根、小松菜 (いなべ市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

いなべ市は冬野菜をたくさん生産しています。大根や白菜、小松菜などは、毎年定番でたくさん使っている冬野菜です。
 そのため、いなべ産の野菜がたくさん使えるようなメニューや、材料を工夫して献立作成を行っています。
 また、冬はさば(鯖)も伊勢湾近海でとれた物が手に入ります。魚嫌いは多いものの、さばのみそ煮は骨が少なく味も濃いので、食べられる児童は多いです。
 子どもたちにとって、たくさんの地場産物がとれることは、いなべ市の自慢のひとつであり、地産地消の授業でも全部の食品がいなべ市産だと思えると答える児童が過半数を超えます。郷土を愛する心を学校給食でも育てていきたいです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	62	三重県
	麦	8	
牛乳	牛乳	206	三重県
さばのみそ煮	さば 切り身	50	三重県
	生姜	1	いなべ市
	赤みそ	10	
	本みりん	2	
	三温糖	6	
	酒	2	
	しょうゆ	1	
	水	30	
白菜のごま和え	白菜	35	いなべ市
	人参	5	いなべ市
	三温糖	0.5	
	本みりん	0.5	
	しょうゆ	2	
	白ごま	1.5	
すまし汁	木綿豆腐	10	いなべ市
	かまぼこ	5	
	にんじん	5	いなべ市
	ねぎ	5	いなべ市
	大根	20	いなべ市
	小松菜	15	いなべ市
	削り節	2	
	淡口しょうゆ	5	
	塩	0.1	
	本みりん	1	