

地場産物名 米、牛乳、豚ひき肉、生しいたけ、にんじん、ねぎ、豆腐、粉茶

(亀山)



献立のポイント(地場産物の説明等)

市内産県内産の食材を多く使用した「かめやまっ子給食」のメニューです。市内の生産農家から納入業者を通じて白菜、にんじん、ねぎなどの野菜が、納品されています。また、米は亀山産、牛乳は県内産の低温殺菌牛乳、豚肉は県内北勢地域産を年間取り入れています。

お芋いろいろフライは、さつまいもは素揚げ、里芋は素揚げ後塩味に味つけ、じゃが芋は亀山産の粉茶を使った抹茶味と、3種類の芋の味や食感を楽しむことができるメニューとなっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
牛乳	牛乳	206	三重県
麦ごはん	麦入り精白米	73.5	亀山市
八宝菜	むきえび	10	三重県
	酒	1	
	サラダ油	1	
	豚ももスライス	20	
	サラダ油	1	三重県
	玉ねぎ	40	三重県
	にんじん	15	三重県
	生しいたけ	5	
	たけのこ	10	三重県
	はくさい	50	三重県
うずら卵	30		
ねぎ	5		
水	20		
がらスープ	2		
塩	0.7		
こしょう	0.03		
本みりん	1		
うすくちしょうゆ	1		
コーンスターチ	3		
水	6		
ごま油	0.5		
お芋いろいろフライ	さつまいも	30	
	じゃがいも	30	
	粉茶	0.1	
	塩	0.1	
	さといも	30	
	塩	0.1	
	揚げ油	6	