

地場産物名

米、牛乳、葉ねぎ、だいこん、干しいたけ、だし用かつおぶし、花かつお

(度会町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

大根のおかか煮には、度会町内で生産された大根を使用しています。下ゆでをしなくても味がよくしみる大根で『おでん大根』と呼ばれています。一年中給食に使用できるといいのですが、冬の一時期しかとれないので、このシーズンは12月限定となります。よく味のしみた大根を味わってください。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	103	三重県
	麦	7	
牛乳	牛乳	206	三重県
さわらのピリカラ焼き	さわら	60	
	酒	1.2	
	しょうゆ	1.2	
	しょうが	0.6	
	にんにく	0.4	
	ごま油	0.6	
	三温糖	2.2	
	しょうゆ	2.4	
	みりん	1.2	
	水	3.6	
	トウバンジャン	0.25	
	葉ねぎ	3.6	伊勢市
	かたくり粉	0.24	
いりごま	1.2		
だいこんのおかか煮	だいこん	75	度会町
	にんじん	25	
	厚揚げ	20	
	こんにゃく	20	
	干しいたけ	1	三重県
	しょうゆ	5.4	
	三温糖	2	
	酒	1.3	
	みりん	1.2	
	だし用かつおぶし	1.4	三重県
	水	72	
花かつお	1	三重県	