

地場産物名

米、牛乳、豚ひき肉、ひじき、卵、大根、みかん、船越みそ

(志摩市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

志摩の特産物であるひじきを使ったハンバーグです。伊勢志摩地方は、品質がよく、おいしいひじきの産地として有名です。給食にも毎月出るおなじみの食材です。今日はいつもの煮物ではなく、ハンバーグに入っています。

みそ汁に入っている「船越みそ」は、大王町船越地区で1年かけて作られる志摩伝統のみそです。大豆の粒が残っているのが特徴です。また、具の大根の一部は鳥羽志摩農協さんからいただきました。

そしてみんなが楽しみにしている磯部みかんです。今年もおいしいみかんが届きました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	80	三重県
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	三重県
ひじき入りハンバーグ	豚ももひき肉	30	三重県
	鶏むねひき肉	10	
	赤ワイン	1	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.02	
	たまねぎ	21	
	芽ひじき	0.4	志摩市
	牛乳	6	三重県
	卵	6	三重県
	パン粉	4.2	
	トマトケチャップ	11	
	ウスターソース	2.6	
	上白糖	0.75	
	水	13	
みそ汁	煮干し	2	
	水	160	
	にんじん	11	
	ささがきごぼう(冷)	8	
	だいこん	15	志摩市(一部)
	はくさい	25	
	油揚げ	5	
	ミックスみそ	7	
	船越みそ	4	志摩市
	白ねぎ	4	
磯部みかん	みかん	60	志摩市