

地場産物名

米 牛乳 豚肉 白菜 きゅうり みかん

(紀宝町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

今日の給食で、紀南地域の食材は紀宝町産の米、御浜町産のみかん、熊野市産のきゅうりを使っています。先月まで三重県産のひじきも使っていましたが、海藻類の価格高騰のために他の産地に切り替えました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	70	紀宝町
牛乳	牛乳		三重県
五目うどん	うどん	40	
	かつお節	2	
	豚肉	15	三重県
	にんじん	5	
	白菜	25	三重県
	小松菜	10	
	油揚げ	10	
	濃口しょう油	4	
	みりん	2	
ひじきサラダ	塩	0.5	
	ひじき	1	
	きゅうり	15	三重県
	キャベツ	20	
	にんじん	5	
	コーン	10	
	ハム	5	
	薄口しょうゆ	3	
	酢	2	
	砂糖	1.3	
	ごま油	1	
みかん	温州みかん	100	三重県