

地場産物名	牛乳、米、ひじき、たまご、牛肉、しめじ、絹ごし豆腐、葉ねぎ (城山特別支援学校)			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
<p data-bbox="275 715 848 746">献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p data-bbox="80 794 1032 1078">ひじきごはんは薄味にすることで、三重県産ひじきの風味をしっかりと感じられました。また、今回初めて名張地方のB級グルメとして注目されている「牛汁」を給食の取り入れました。牛肉の香ばしさと季節の野菜のうまみがたっぷりでした。 給食だよりや食堂前の掲示で献立について知らせるとともに、当日実施した保護者向けの給食試食会でも地場産物をつかった給食の取り組みについて紹介しました。</p>	牛乳	牛乳	200	三重県
	ひじきごはん	米	60	三重県
		ひじき	15	三重県
		にんじん	5	
		油揚げ	3	
		酒	3.2	
		みりん	2	
		こいくちしょうゆ	4.5	
		砂糖	1.3	
		顆粒だし	0.8	
		水	66	
	はんぺんの磯辺揚げ	はんぺん	1枚	
		薄力粉	7.6	
		たまご	6	三重県
		水	11	
		あおのり	0.1	
		植物油	3	
	牛汁	牛肉こま	15	三重県
		にんじん	7	
		ごぼう	10	
		絹ごし豆腐	10	三重県
		だいこん	20	
		ぶなしめじ	10	三重県
つきこんにゃく		10		
さといも		15		
葉ねぎ		5	三重県	
顆粒だし		1		
こいくちしょうゆ		4		
酒		1		
水	160			