


地場産物名	米、牛乳、県内米粉カレー、豚肉、伊勢あらめ		(度会特別支援学校)		
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	ご飯(麦入り)	米 麦	50 2	三重県	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	ポークカレー	豚小間切れ	15	三重県	
		赤ワイン	1		
		じゃがいも	60		
		玉葱	40		
		にんじん	20		
		にんにく	0		
		炒め油	1		
		食塩	0		
		こしょう	0		
		県内米粉カレー	12	三重県	
		チャツネ	3		
		トマトケチャップ	2		
		ウスターソース	1		
		水	70		
	<p data-bbox="277 916 846 951">献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p data-bbox="80 995 1025 1117">カレーは三重県産の米粉で作られており、卵、乳、小麦を使用していないことから、全校児童生徒が同じカレーを食べることができます。</p> <p data-bbox="80 1120 1043 1241">サラダには伊勢志摩産の「伊勢あらめ」を使用しました。伊勢あらめとにんじんに砂糖と醤油で下味をつけ、ツナフレークと野菜を加えました。</p>	伊勢あらめのサラダ	あらめ(蒸し干し)	2	三重県
			にんじん	10	
			三温糖	2	
こいくちしょうゆ			1		
水			12		
ライトツナフレーク 油漬け 1k			6		
キャベツ			35		
きゅうり			15		
ホールコーン缶(粒)			12		
穀物酢			3		
こいくちしょうゆ			2		
サラダ油			2		
食塩			0		
	三温糖	1			
クリスマスチョコムース	チョコムース	40			