

地場産物名 **伊勢うどん、伊勢うどんのたれ、牛乳、干しひじき、しらす干し** (盲学校)



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。給食では毎月、みえ地物一番給食の日に児童生徒の出身地で有名なメニューを取り入れています。10月は「伊勢志摩メニュー」でした。伊勢の名物「伊勢うどん」は普段のうどんと違う軟らかい太麺が人気です。伊勢ひじきの入った春巻きと答志島のしらすを使った酢の物も皆さん喜んで食べてくれました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
伊勢うどん	伊勢うどん	200	三重県
	伊勢うどんのたれ	12	三重県
	花かつお	1	
	ねぎ	6	
牛乳	牛乳	206	三重県
伊勢ひじき入り春巻き	春巻きの皮	13	
	豚こま肉	20	
	干しひじき	0.6	三重県
	たけのこ	20	
	にんじん	10	
	にら	5	
	干し椎茸	1	
	春雨(乾燥)	5	
	ごま油	0.5	
	しょうゆ	1.5	
	酒	2	
	油	5	
	答志島のしらす入り酢の物	しらす干し	5
きゅうり		50	
カットわかめ		0.8	
しょうが		1	
酢		4	
しょうゆ		3	
砂糖		2	
塩	0.2		