

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名		市町名	東員町
-----	--	-----	-----

地場産物名	米、キャベツ、手巻きのり、牛乳、豚肉、豆腐、大根、里芋、ねぎ、みかん (東員町)
-------	--



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
手巻き寿司	精白米	70	三重県
	手巻き用玉子	30	
	ツナ油漬け	20	
	キャベツ	20	東員町
	コーン(冷)	5	
	エッグケアドレッシング	6	
	手巻きのり	2	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
豚汁	豚肉	10	三重県
	豆腐	15	三重県
	大根	20	東員町
	ごぼう	10	
	里芋	15	いなべ市
	こんにゃく	10	
	みそ	6	
	あわせみそ	5	
	ねぎ	3	いなべ市
	みかん	みかん	80

献立のポイント(地場産物の説明等)

お米は、東員町産が含まれたヒノヒカリを使用しています。  
手巻き寿司は、キャベツ、手巻きのりが三重県産です。4つ切りの手巻きのりに、ごはんを乗せ、お好みで玉子焼きとツナサラダの具を巻いていただく献立になります。  
豚汁は、豚肉、三重県産の大豆を使用した豆腐、大根が三重県産です。豚肉や豆腐は通年三重県産が入ります。  
みかんは、南紀地方のものになります。冬にかけていくつかの地域から取り寄せています。