


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	朝上小学校	市町名	菰野町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、まこもたけ、油あげ、豆腐				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	献立のポイント(地場産物の説明等) まこもたけは、菰野町の名前のもとになった植物です。まこもたけの根元が黒穂菌の働きでふくらんできて、まこもたけができ、秋になると収穫できます。生で食べられるのはこの時期だけです。 今日、菰野町でとれたまこもたけを、給食室で混ぜごはんの具を作り、ごはんに入れて作りました。	まこもたけごはん	米	70	菰野町
			麦	3.5	
			まこもたけ	15	菰野町
			油あげ	3	菰野町
			しめじ	5	
			鶏肉	8	
			油	0.5	
			削り節	1	
			さとう	1	
			みりん	1	
		しょうゆ	4		
		牛乳	206	三重県	
		さばのみそ煮	さば切り身	50	
			しょうが	1	
		さとう	2		
		酒	2		
		みりん	2		
		赤みそ	6		
		しょうゆ	0.5		
	けんちん汁	豆腐	20	菰野町	
		大根	20		
		ごぼう	7		
		にんじん	10		
		えのきたけ	5		
		こんにゃく	8		
		ごま油	0.5		
		削り節	2		
		うすくちしょうゆ	4		
		みりん	1		
		塩	0.1		
		片栗粉	1		
		青ねぎ	5		