

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	有田小学校	市町名	玉城町
-----	-------	-----	-----

地場産物名



献立のポイント(地場産物の説明等)

玉城町で育てられた豚肉と玉城町でとれたれんこんを使って、肉団子を作りました。れんこんは大きめのみじん切にし、歯ごたえを残すようにしました。初めてのメニューでしたが、子どもたちは喜んで食べていました。添えには、玉城町でとれたキャベツを使いました。この時期のキャベツは、寒くなるため、少しずつ甘みが増してきます。

玉城町原地区にある直売所では、平成21年かられんこんの栽培が始められました。始めは直営農場だけで行われていた栽培でしたが、現在は2軒の農家が加わった3軒で栽培に取り組んでみえます。

育てる時期が台風の時期と重なるため、葉が吹き飛ばされてしまう年もあったそうです。その度に、育てる品種を変えるなど試行錯誤しながら取り組んでみえるとのこと。今年は、岐阜県産『備中種』と山口県産『岩国れんこん』を作っているそうです。11月ごろから1・2月ぐらいまで収穫されます。大規模に行われているわけではないため、市場への出荷等はありません。主に直売所での販売と給食に使われています。

この日は、大型で楕円形、肉厚が特徴の備中種のれんこんを入れていただきました。

寒い時期というのを考え、卵を使ったあたたかいスープと組み合わせました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	70	玉城町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
れんこん肉団子の 甘酢あんかけ	しぼり豆腐	11	
	ぶたひき肉	44	玉城町
	れんこん	10	玉城町
	しょうが	0.38	
	卵	2.2	南伊勢町
	ねぎ	2.75	伊勢市
	しょうゆ	1.87	
	パン粉	1.76	
	片栗粉	3.85	
	揚げ油	6.2	
	しょうゆ	1.98	
	酢	9.9	
	三温糖	7.9	
	酒	1	
片栗粉	1		
水	5.9		
ゆでキャベツ	キャベツ	34	玉城町
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
わかめスープ	豆腐	20	
	卵	15	南伊勢町
	ねぎ	5	伊勢市
	干わかめ	0.7	鳥羽市
	チンゲン菜	8	
	ごま	0.5	
	うすくちしょうゆ	3.5	
	塩	0.09	
	こしょう	0.01	
	片栗粉	0.35	
	無添加ガラスープ	1	
	水	145	