

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	南勢中学校	市町名	南伊勢町
-----	-------	-----	------

地場産物名	牛乳、たまご、あおさ、ねぎ、白菜、きゅうり			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>南伊勢町の特産品あおさを使用したみそ汁です。南伊勢町は山と海に囲まれた自然豊かな町で、海産物が豊富です。三重県はあおさの生産量が全国一位ですが、五ヶ所湾でとれるあおさは色が濃く香りが高いとされています。あおさの旬は1月～4月ですが、地元の魚屋さんから一年を通して仕入れています。また、かきあげ井には南伊勢町産のたまごを使用し、そくせき漬けには三重県産の白菜ときゅうりを使用しています。</p>	かきあげ井	米	100	
		麦	5	
		さきいか	6	
		玉葱	36	
		ごぼう	13.2	
		人参	13.2	
		とうもろこし缶詰(ホール)	9.6	
		みつば	4.8	
		(冷)むきえび	12	
		てんぷら粉	12	
		たまご	7.2	南伊勢町
		みりん	2.4	
		食塩	0.12	
		油	6	
		大根	30	
		しょうが	0.6	
		上白糖	3.6	
		うすくちしょうゆ	7.2	
		みりん	2.4	
		酒	2.4	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	あおさ汁	あおさ	1.8	南伊勢町
		木綿豆腐	30	
		合わせみそ	12	
		煮干し	1.8	
		削り節	1.8	
		水	180	
		ねぎ	3	三重県
	そくせきづけ	白菜	30	三重県
		きゅうり	18	三重県
		人参	6	
		しょうが	0.96	
		塩昆布	2.4	