

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	いなべ市立山郷小学校	市町名	いなべ市
-----	------------	-----	------

地場産物名	米、牛乳、豆腐、鶏肉、とうもろこし、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、なす
-------	----------------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	62	三重県
	麦	8	
牛乳	牛乳	206	三重県
豆腐の肉みそがけ	一食用充填豆腐	75	三重県
	鶏ひき肉	10	三重県
	赤みそ	12	
	三温糖	12	
	本みりん	1	
	清酒	1	
ゆでとうもろこし	とうもろこし	100	いなべ市
	塩	0.5	
夏のけんちん汁	鶏小間肉	10	三重県
	清酒	1	
	木綿豆腐	15	いなべ市
	こんにゃく	15	
	玉ねぎ	10	いなべ市
	人参	5	いなべ市
	ねぎ	5	
	ズッキーニ	15	
	なす	10	いなべ市
	ごま油	1	
	削り節	1	
	淡口しょうゆ	5	
	食塩	0.1	

献立のポイント(地場産物の説明等)

毎年、「JAファーマーズマーケットいなべっこ」と連携をとり、夏が旬の朝どりとうもろこしを給食に出している。とうもろこしは、鮮度の劣化が早い食材であり、劣化と共に糖度が落ちていく野菜である。そのため、「子どもたちに甘くておいしい、採れたてのとうもろこしを食べてほしい！」と生産者の方とJAの職員の方が一丸となって、早朝から収穫し、そのまま給食室に納品して下さる。

とれたてのとうもろこしは2年生が給食室のお手伝いとして、皮むきに挑戦した。生産者の苦労、調理員の思いを学び、「地元の食材はおいしい」「多くの人の頑張りで給食が出来ている」という子どもたちの郷土愛や感謝の心の育成にもつながっている。