

(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、鶏肉、大豆、たまねぎ、にんじん、トマト、キャベツ、牛乳、わかめ、豆腐、ねぎ
-------	---



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。  
 タコライス、鶏肉、大豆、たまねぎ、にんじん、トマト、キャベツが三重県産です。タコライスは、初夏から初秋にかけての暑い時期限定の献立で、ごはんにはチーズ入りキャベツ、タコライスの具をのせていただきます。タコライスの具の温かさで、食べる時にはチーズがとけておいしくいただけるよう工夫しました。  
 豆腐とわかめの汁物は、わかめ、三重県産の大豆を使用した豆腐、ねぎが三重県産です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
タコライス	精白米	72	三重県
	鶏ミンチ	30	三重県
	赤ワイン	1	
	ひきわり大豆	20	三重県
	たまねぎ	50	三重県
	にんじん	12	いなべ市
	トマト	10	木曾岬町
	ダイストマト水煮	5	
	チリソース	10	
	コンソメ	1	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	キャベツ	50	三重県
ダイスチーズ	7		
牛乳	牛乳	206	三重県
豆腐とわかめの汁物	カットわかめ	0.5	三重県
	豆腐	20	三重県
	かまぼこ	5	
	小松菜(冷)	15	
	鶏がらスープの素	0.5	
	コンソメ	1	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	ねぎ	3	いなべ市