

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	菰野小学校	市町名	菰野町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米(関取米)、牛乳、豆腐、油揚げ、あおさ
-------	----------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

関取米は、今から約160年前に菰野町で誕生したお米です。風に強く倒れないことから、相撲の関取にちなんで「関取米」と名づけられました。明治時代には江戸前寿司のお米として有名になりました。

近年、この伝統ある関取米が、菰野町の役場、農家、事業者が一体となり復活されました。

関取米は小粒で粘り気が少なく、寿司米としてよく合います。

給食では年1～2回程度、ちらし寿司や手巻き寿司などの献立に関取米を使用しています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
関取米のちらし寿司	米	70	菰野町
	麦	3.5	
	ちらし寿司の素	18	
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏のさっぱり煮	鶏肉	60	
	酒	2	
	生姜	0.4	
	にんにく	0.1	
	大根	40	
	しょうゆ	4	
	酢	3	
	砂糖	2	
	みりん	1	
	あおさのみそ汁	玉ねぎ	25
えのきたけ		5	
油揚げ		3	菰野町
豆腐		20	菰野町
あおさ		0.4	三重県
青ねぎ		5	
煮干粉		2	
赤みそ		8	