

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	鈴鹿市第二学校給食センター	市町名	鈴鹿市
-----	---------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、さば、豚肉、玉ねぎ、キャベツ、豆腐、油揚げ、赤みそ
-------	--------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

全国で食べられているみそを、みそ汁で味わう献立です。三重県を含む東海地方で食べられている豆みそには、鈴鹿市産の大豆で作られた赤みそ(豆みそ)を使用しました。みそ汁には、鈴鹿市産の玉ねぎ、キャベツ、鈴鹿市産大豆で作られた豆腐、油揚げも使っています。

また、三重県の海でとれたさばを塩焼きとして提供しました。米は、年間を通して鈴鹿市産のコシヒカリ100%を使用しています。

牛乳は、三重県産生乳100%です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	100	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
さばの塩焼き	さば	40	三重県
	酒	2	
	こいくちしょうゆ	2	
	食塩	0.2	
茎わかめのきんぴら	豚肉	10	三重県
	ごぼう	10	
	にんじん	10	
	くきわかめ	20	
	つきこんにゃく	20	
	油	0.5	
	上白糖	3	
	こいくちしょうゆ	5	
豆みそのみそ汁	かぼちゃ	30	
	玉ねぎ	30	鈴鹿市
	キャベツ	20	鈴鹿市
	ぶなしめじ	10	
	ねぎ	10	
	豆腐	20	鈴鹿市
	油揚げ	5	鈴鹿市
	赤みそ	10	鈴鹿市
	白みそ	2	
	削り節	3	
水	110		