

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	亀山市内小中学校	市町名	亀山市
-----	----------	-----	-----

地場産物名	牛乳、茶、じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツ			
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>市内産県内産の食材を多く使用した「かめやまっ子給食」のメニューです。市内の生産農家から納入業者を通じて人参、玉ねぎなどの野菜が、納品されています。また、米は亀山産、牛乳は県内産の低温殺菌牛乳、豚肉は県内北勢地域産を通常取り入れています。</p> <p>亀山茶パンはミルクパンをベースに市内産の茶葉を混ぜ込んで作られています。</p>	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	牛乳	低温殺菌牛乳	206	三重県
	亀山茶パン	ミルクパン	50	
	ポークシチュー	じゃがいも	55.56	亀山市
		サラダ油	3	
		豚もも肉	25	三重県
		サラダ油	0.5	
		赤ワイン	4	
		水	7	
		サラダ油	1	
		にんにく	0.54	
		セロリー	1.54	
		玉ねぎ	63.83	亀山市
		にんじん	20.62	亀山市
		パセリ	0.05	
		トマト水煮	20	
		ウスターソース	3	
		三温糖	1	
		コンソメ	1	
		水	20	
		塩	0.5	
		こしょう	0.02	
	チリパウダー	0.03		
	バター	4		
	小麦粉	5.5		
	水	40		
	青しそサラダ	キャベツ	40	亀山市
ホールコーン		10		
青しそ		0.3		
和風ドレッシング		6		