

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	津市立芸濃小学校	市町名	芸濃町
-----	----------	-----	-----

地場産物名 米、牛乳、芸濃ずいき、豚肉、キャベツ、ねぎ、干しいたけ、糸こんにゃく



献立のポイント(地場産物の説明等)

芸濃ずいきを使った料理「野菜とずいきのいため物」を取り入れた献立です。芸濃ずいきは、津市の特産品、伝統野菜のひとつで、旬を迎えほとんどが京都へ出荷しますが、JAを通して給食に取り入れました。少しまだ細いですが、津市産のキャベツや糸こんにゃく、県内産のねぎ・干しいたけとっしょに炒めました。ご飯のおかずとしてよく合うので残食もほとんどありません。また、芸濃ずいきを酢の物にするときれいな赤色に発色し、食欲をそそります。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦飯	精白米	63	津市
	米粒麦	7	
牛乳	牛乳	206	三重県
豆腐の肉みそかけ	充填豆腐	90	
	食用油	0.2	
	豚すねひき肉	15	
	玉ねぎ	12	
	酒	0.5	
	赤みそ	12	
	さとう	5.6	
	みりん	3	
	野菜とずいきの炒め物	植物油	1
豚ももせん切肉		10	三重県
酒		1	
おたふく生姜		1	
糸こんにゃく		20	三重県
にんじん		20	
干しいたけ		1.2	三重県
キャベツ		30	津市
芸濃ずいき		20	津市芸濃町
生姜		2	
酒		1	
ねぎ		10	三重県
うすくちしょう油		5	
塩		0.4	
こしょう		0.01	
きゅうりのごまあえ	きゅうり	30	
	塩	0.16	
	ごま	1	
	こいくちしょう油	0.6	