

(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 | |