

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名(多気町学校給食センター)

地場産物名	米、牛乳、鶏肉、たけのこ、大豆、小松菜、きゃべつ、豆腐、ねぎ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	たけのこごはん	米	70	多気町
		麦	6.3	
		鶏肉	30	三重県
		にんじん	10	
		たけのこ	30	三重県
		酒	3	
		しょうゆ	6	
		みりん	2	
		三温糖	0.5	
食塩		0.1		
牛乳	牛乳	206	大内山	
献立のポイント(地場産物の説明等)	フライビーンズ	ゆで大豆	40	三重県
<p>お米は地元でとれる「ぎんひめ」を使用している。きょうは、三重県産のとり肉と筍を使って混ぜご飯にした。毎日がごはん給食なので、変化をもたせるために、週に1回ほど混ぜご飯を取り入れている。</p> <p>また、地元には大豆をそだてて加工している施設があり、豆腐・油あげ・みそなどを利用している。豆腐は、市販のものより大きくて大豆の栄養がぎっしり詰まっている。</p>		片栗粉	4	
		油	3	
		三温糖	3	
		しょうゆ	2	
		水	1	
		水	1	
	おひたし	小松菜	1	三重県
きゃべつ		20	三重県	
しょうゆ		3		
三温糖		10		
すまし汁	わかめ	0.3		
	えのきだけ	10		
	豆腐	20	多気町	
	ねぎ	5	三重県	
	かつおぶしだし	3		
	しょうゆ	1.2		