

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	伊勢市立明野小学校	市町名	伊勢市
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、えんどう、キャベツ、ねぎ、めかぶ、伊勢茶
-------	---------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
豆ごはん	県基準ごはん 麦入り	73.5	三重県
	えんどう	10	三重県
	食塩	0.8	
牛乳	普通牛乳 学校用	206	三重県
豚肉の伊勢茶煮	豚肉 並	50	
	せん茶	0.2	三重県
	こいくちしょうゆ	4	
	穀物酢	2	
	本みりん	3	
	三温糖	0.5	
	ごま いり	1.5	
ゆで野菜	キャベツ	30	三重県
	きゅうり	5	
	食塩	0.2	
めかぶ汁	卵	30	
	乾燥めかぶ	2	三重県
	にんじん	10	
	えのきたけ	10	
	葉ねぎ	3	三重県
	鶏ガラスープ	0.2	
	うすくちしょうゆ	3	
	混合こしょう	0.02	
	かつお節 だし用	3	
	水	150	

献立のポイント(地場産物の説明等)

5月旬をむかえるえんどうを使用した豆ごはんは、つやつやとしたえんどうが美しく春を感じることができます。
 豚肉の伊勢茶煮は、伊勢茶がほんのりと香り、豚肉の旨みをひきたてています。添え物にも三重県産のキャベツを使用しています。
 めかぶ汁はめかぶのとろみがポイントの汁物です。伊勢産のねぎが薬味として使われています。