

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	有田小学校	市町名	玉城町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	卵、豚肉、ねぎ、牛乳、かぼちゃ、枝豆、小麦粉、かぼちゃ
-------	-----------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

玉城町では25件ほどの農家の方がかぼちゃを栽培し市場に出荷しています。育てられているのはえびすかぼちゃで、西洋かぼちゃの一種です。
 玉城町のかぼちゃの出荷が始まったのは、7月7日で8月の中旬頃まで続く見込みです。
 かぼちゃは5月に苗を畑に定植したところから栽培が始まります。受粉して40日程で収穫となります。軸の部分が白くコルク状になることが収穫の合図になります。1本の苗には8個ほどのかぼちゃをならせませす。程よい大きさにするためになる実の数を調整しています。
 収穫されたかぼちゃは、風通しのよい倉庫に1週間ほど置いて乾かします。こうすることで水っぽさがとれ、甘くおいしいかぼちゃになります。
 この日は、おいしいかぼちゃを使ってパウンドケーキを作りました。1学期最後の給食だったこともあり、子どもたちも大喜びでした。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ジャージャーめん	中華麺(冷)	110	
	ごま油	2	
	キャベツ	35	
	小松菜	25	
	きゅうり	5	
	人参	15	
	卵	21	三重県
	塩	0.16	
	油	0.52	
	豚肩ひき肉	35	三重県
	油	0.93	
	しょうが	1.75	
	にんにく	0.47	
	ねぎ	6.4	三重県
	赤みそ	8.5	
	しょうゆ	3.5	
	みりん	2	
	三温糖	7	
	酒	0.8	
	水	12	
片栗粉	0.5		
牛乳	牛乳	206	三重県
枝豆	枝豆	25	三重県
	塩	0.7	
かぼちゃのパウンドケーキ	小麦粉	10	三重県
	ベーキングパウダー	0.4	
	西洋かぼちゃ	20	玉城町
	上白糖	8	
	卵	10.5	三重県
	水	8	
	油	5	
粉砂糖	1		