

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	伊賀市立上野東小学校	市町名	伊賀市
-----	------------	-----	-----

地場産物名	牛乳・しいら・なたね油				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>「伊賀市菜の花プロジェクト」は、環境にやさしい農業を実践し、資源循環型のモデルを構築するために行われています。</p> <p>具体的には回収した廃油をトラクター等の燃料に精製し、農業に使用します。その一環として菜の花を栽培し、油をとった後の搾りかすを肥料として使用します。また、なたね油を販売し農家の活性化を図るという目的で行われています。</p> <p>伊賀市の学校給食では、菜の花プロジェクトの一環として生まれる「なたね油」を月に1回程度給食に使用しています。とてもきれいな黄色の油で、よい香りがします。その色を生かして、なたね油とパン粉を混ぜ、三重県産の「しいら」にのせてオーブンで焼きました。</p>	コッペパン	コッペパン	60		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	しいらの 菜の花オイル焼き	しいら	しいら	40	三重県
		しお	しお	0.36	
		カレー粉	カレー粉	0.03	
		白ワイン	白ワイン	2.4	
		パン粉	パン粉	3	
		なたね油	なたね油	2	伊賀市
		サラダ油	サラダ油	2	
		キャベツソテー	サラダ油	サラダ油	0.5
	キャベツ		キャベツ	50	
	塩		塩	0.3	
	こしょう		こしょう	0.02	
	ミネストローネ	サラダ油	サラダ油	0.5	
		ベーコン	ベーコン	5	
		セロリー	セロリー	0.1	
		にんにく	にんにく	10	
		豚もも肉	豚もも肉	1	
		たまねぎ	たまねぎ	20	
		じゃがいも	じゃがいも	20	
にんじん		にんじん	10		
トマト水煮		トマト水煮	30		
だし用かつおぶし		だし用かつおぶし	1.5		
ベイリーフ		ベイリーフ	0.05		
塩		塩	1		