

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	錦生赤目小学校	市町名	名張市
-----	---------	-----	-----

地場産物名

米、沖ギスすり身、ねぎ、鶏卵、きゅうり、もやし、わかめ、じゃがいも、しめじ、煮干し、みそ



献立のポイント(地場産物の説明等)

今回初めて、市内14校で一斉に名張産しめじを学校給食に使用しました。生産者にはこの日にあわせて栽培していただきました。このしめじは、錦生赤目小学校の校区で栽培されており、3年生は3週間まえに栽培施設に行き、栽培の様子を見せてもらっていました。この日は、栽培を担当している方が、調理前のしめじを持って教室に来てくださいました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
牛乳	牛乳	206	三重県	
	麦飯			
沖ギスのかみかみ揚げ	米	80	名張市	
	麦	4	三重県	
	沖ギスすり身	30	三重県	
	ごぼう	15		
	ねぎ	5	三重県	
	しょうが	1		
	鶏卵	6	伊賀市	
	小麦粉	6	三重県	
	七味唐辛子	0.01		
	塩	0.1		
	酒	1		
	油	5		
	きゅうりの酢の物	きゅうり	20	三重県
		もやし	20	三重県
わかめ		0.3	伊勢市	
酢		2		
三温糖		1		
塩		0.2		
しめじ入りみそ汁		油揚げ	5	
	じゃがいも	20	名張市	
	にんじん	5		
	突きこんにゃく	10		
	しめじ(名張産)	15	名張市	
	煮干しだし	2		
	みそ	10	三重県	