

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	御浜町給食センター	市町名	御浜町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、梅、わかめ、魚(しいら)、キャベツ、きゅうり				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	米飯	米	75	御浜町	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	魚の ケチャップソース	魚	魚	50	紀宝町
		しょうが	しょうが	1	
		酒	酒	2	
		片栗粉	片栗粉	5	
		揚げ油	揚げ油	5	
		しょうゆ	しょうゆ	1.5	
		みりん	みりん	4.5	
		ケチャップ	ケチャップ	6.5	
		砂糖	砂糖	1.5	
	キャベツの 梅和え	キャベツ	キャベツ	30	三重県
		きゅうり	きゅうり	10	熊野市
		ねりうめ	ねりうめ	1	御浜町
		うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	0.8	
		砂糖	砂糖	0.2	
		花かつお	花かつお	0.8	
		大根とわかめの みそ汁	だしかつお	だしかつお	1
	水	水	120		
	大根	大根	30		
油揚げ	油揚げ	3			
カットわかめ	カットわかめ	0.5	伊勢市		
みそ	みそ	10			
ねぎ	ねぎ	5			

献立のポイント(地場産物の説明等)

今日の給食に使われている魚(しいら)は隣町の紀宝町でとれた今が旬の魚です。
梅は地元で加工された梅干しをたたいてねり梅にしたものを使用しています。