

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立稲葉特別支援学校
-----	--------------

地場産物名	豚肉、なす、トマト、にんにく、牛乳
-------	-------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

作業所グリーンスマイルでは無農薬、手作業で野菜を育てています。季節に合わせて栽培されるため、今月は夏に美味しい『なす』とスタミナたっぷりの『にんにく』を納品していただきました。農園では特に『にんにく』の栽培が盛んで、味の濃いしっかりとしたにんにくを各地へ出荷しているそうです。

今回は、児童生徒に人気のミートスパゲティになすを加えた『なすのミートスパゲティ』です。地元でとれる野菜を通して、季節を感じてほしいと考えています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
なすの ミートソーススパゲティ	スパゲティ	76	
	塩(ゆで用)	2	
	オリーブオイル	50	
	豚肉	20	三重県
	人参	20	
	玉ねぎ	60	
	なす	30	芸濃町
	油	1.25	
	ガーリックパウダー	0.08	
	にんにく	0.6	芸濃町
	赤ワイン	2.2	
	パセリ	0.5	
	トマト缶	30	三重県
	トマトケチャップ	35	
	洋風スープストック	1.4	
	コンソメ	1	
ウスターソース	1.5		
塩	0.3		
こしょう	0.01		
粉チーズ	2		
牛乳	牛乳	126	三重県
ひじきとツナのサラダ	ひじき	3	
	人参	10	
	ツナ	15	
	きゅうり	10	
	ホールコーン	10	
	和風ドレッシング	8	