（様式１）

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	鈴鹿市立桜島小学校	市町名	鈴鹿市

地場産物名	米，牛乳，鈴鹿茶入り生うどん，白菜，白ねぎ，日の菜漬け

献 立 の ポ イ ン ト(地場産物の説明等)

鈴鹿茶入り生うどんは鈴鹿市産の小麦粉(ニシノカオリ)，鈴鹿市産の伊勢茶を使用しています。
またこのうどんは桜島小学校区にある製麺所でつくられています。
日の菜漬けは鈴鹿市の石薬師町に古くから伝わる郷土料理のひとつです。

献立名	食 品 名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	65	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
鈴鹿のお茶うどん	鈴鹿茶入り生うどん	35	鈴鹿市
	鶏むね肉	5	
	ちらしかまぼこ	5	
	人参	15	
	油揚げ	3	
	ぶなしめじ	5	
	白菜	30	鈴鹿市
	白ねぎ	10	鈴鹿市
	酒	1	
	うすくちしょうゆ	6	
	みりん	1	
	削り節	2	
	水	100	
日の菜漬け	日の菜漬け	15	鈴鹿市
	いりごま	0.5	
	うすくちしょうゆ	0.7	
卵焼き	たまご焼き	50	