

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	有緝小学校	市町名	伊勢市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、きす、ねぎ、鶏肉、じゃがいも
-------	---------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
むぎごはん	米	69.8	三重県
	麦	3.7	
牛乳	牛乳	206	三重県
きすの ねぎマヨネーズ焼き	きす 開き	25	三重県
	酒	0.5	
	こいくちしょうゆ	0.3	
	マヨネーズ 全卵型	7	
	葉ねぎ	2	伊勢市
ゆでキャベツ	キャベツ	35	
	食塩	0.2	
じゃがいもの煮物	鶏肉	15	三重県
	酒	1	
	ひまわり油	0.5	
	じゃがいも	65	三重県
	たまねぎ	60	
	にんじん	20	
	しめじ	7	
	三温糖	1.5	
	こいくちしょうゆ	4	
	さやいんげん	3	

献立のポイント(地場産物の説明等)

主菜は、三重県産のきすに、伊勢市産のねぎを使ったソースをかけて焼いた、きすのねぎマヨネーズ焼きです。食べやすい味付けで、子どもたちにも好評でした。ねぎは、伊勢市でほぼ年間通して栽培されており、給食に利用しやすい食材です。副菜は、三重県産の鶏肉とじゃがいもを使ったじゃがいもの煮物です。やさしい味付けで、こちらも子どもたちに人気があります。その他、米は三重県産のコシヒカリ、牛乳は大内山牛乳を使用しています。