

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	志摩市学校給食センター	市町名	志摩市
-----	-------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、鶏肉、かつお節、油揚げ、磯部みかん			
献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
			麦ごはん	米
	麦	4		
牛乳	牛乳	206	三重県	
さばの揚げ煮	さば	60		
	酒	2		
	食塩	0.1		
	片栗粉	6		
	キャノーラ油	6		
	本みりん	1.5		
	上白糖	2.5		
	こいくちしょうゆ	3		
	水	8		
	しょうが	0.4		
かやくうどん	かつお削り節	2.7	志摩市大王町	
	水	170		
	鶏肉	8	三重県	
	酒	0.4		
	たまねぎ	20		
	しめじ	6		
	油揚げ	5	志摩市	
	食塩	0.1		
	本みりん	1		
	こいくちしょうゆ	3		
	うすくちしょうゆ	1		
	(冷)うどん	35		
	白菜	25		
	小松菜	4		
	1食かつお削り節	3	志摩市大王町	
磯部みかん	磯部みかん	50	志摩市磯部町	



献立のポイント(地場産物の説明等)

11月24日は「和食の日」です。21日には和食に欠かすことができない「だし」をメインにした「和食給食」を実施しました。
 大王町のかつお節は、古くから「波切節」と呼ばれ、品質が高いことで有名です。現在でも3軒ほどが伝統の作り方を守り、香り高いかつお節を作っています。
 この日はだし汁だけでなく、1食削り節を添えてかつお節の味も味わってもらえるような献立にしました。
 磯部みかんは生産量が少なく、地元でもなかなか手に入りにくいみかんですが、毎年給食に使えるように量を確保してもらっています。子どもたちだけでなく、大人も磯部みかんの時期を楽しみにしているほど、ファンが多いみかんです。