

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	上野東小学校	市町名	伊賀市
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米 牛乳 豚肉 ねぎ 大豆			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等) 10月25日は、上野天神祭りです。(現在は土日に開催) 天神祭りには、昔から巻きずしやいなり寿司、甘酒を作ってお客さんをもてなす風習があります。 給食でも、天神祭りにちなんでお寿司を提供します。甘辛く煮た油揚げがたくさん入っているので「きつねちらし寿司」と名前をつけました。 副菜は、伊賀産の大豆を使った「大豆のかりんとう」です。伊賀は大山田地区で大豆がたくさん栽培されており、豆腐等の原料に利用されています。 乾燥大豆を一晩水につけて薄くでんぷんをまぶして、油でゆっくりと揚げ、黒砂糖のみつを絡めると、「大豆のかりんとう」が出来上がります。 おやつ感覚で食べられる人気メニューです。</p>	きつねちらしずし	米	80	伊賀
		麦	4	
		米酢	9	
		さとう	2	
		塩	0.5	
		サラダ油	0.5	
		にんじん	10	
		れんこん	10	
		油揚げ	7	
		さとう	5	
		こいくちしょうゆ	3.5	
		みりん	1.8	
		だし用かつおぶし	0.3	
		ごま	1	
		きざみのり	0.3	
	牛乳	牛乳	206	三重
	沢煮椀	豚もも肉干切	10	三重
		酒	1	
		にんじん	10	
		大根	30	
	ごぼう	5		
	ねぎ	5	三重	
	だし用かつおぶし	2		
	うすくちしょうゆ	2		
	塩	0.8		
大豆のかりんとう	大豆	13	伊賀	
	でんぷん	6		
	天ぷら油	3		
	黒砂糖	6		
	水	1		