


「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校東紀州くろしお学園
-----	---------------------

地場産物名	おまぜ、牛乳、紀和のみそ汁、みかん				
	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)</p> <p>【おまぜ(かきまぜ)】 熊野地方では冠婚葬祭など人が集まる時にこのお寿司を作ります。筍、人参、椎茸、きぬさや、れんこん、ごぼう、こんにゃく、高野豆腐、昆布、鶏肉、まぐろ、紅生姜、錦糸玉子等、季節の野菜を多く使用し、酢飯と合わせた五目ずしです。</p> <p>【紀和のみそ汁】 紀和町にある「熊野市ふるさと振興公社」で作られているみそを使用しました。国産の米、大豆、塩だけを原料とし、じっくり熟成させた、昔ながらの素朴な味が特徴です。 紀和みそは、手作業でいいいに作り上げられており、麹菌を生きたままにしてあるため、風味のよいみそです。</p> <p>【みかん】 熊野市のとなりの御浜町は、温暖な気候に恵まれ、春・夏・秋・冬を通じて多くの種類のみかんが育ち、いろいろな味わいを楽しめるため『年中みかんのとれる町』と言われるようになりました。</p>	おまぜ	精白米(ビタミン強化米入り)	80	三重県
		穀物酢	8		
		上白糖	4		
		食塩	0.3		
		卵	20	御浜町	
		削り節	0.5		
		水	20		
		とりむね肉こま切れ	20	三重県	
		清酒	2		
		人参	10		
		ごぼう	10		
		れんこん	10		
		こんにゃく	8	熊野市井戸町	
		干しいたけ	1		
		高野豆腐	5		
		上白糖	2		
		こいくちしょうゆ	5		
		いりごま	1		
		紅ショウガ	2		
		牛乳	牛乳	206	三重県
	紀和のみそ汁	削り節	1.5		
		水	130		
		玉ねぎ	40		
		さつまいも	40		
		木綿豆腐	20		
		紀和みそ	12	熊野市紀和町	
	みかん	極早生みかん	50	御浜町	