

「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伊賀つばさ学園
-----	-------------------

地場産物名	米・牛乳・大根・大根葉・伊賀牛切り落とし・さつまいも
-------	----------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ゆかりご飯	精白米	63	三重県
	精麦	7	三重県
	しらす干し	5	
	ゆかり	2	
牛乳	牛乳	206	三重県
のっぺい煮	大根	20	名張市
	にんじん	15	
	里芋	20	
	板こんにゃく	15	
	焼き竹輪	10	
	さやいんげん	10	
	薄口しょうゆ	4	
	砂糖・みりん	2・1	
	和風だし・片栗粉	0.3・2	
	名張牛汁	伊賀牛切り落とし	10
にんじん		5	
油揚げ		5	
つきこんにゃく		10	
さつまいも		15	名張市
ごぼう		10	
大根場		5	名張市
和風だし		1	
料理酒		1	
濃口しょうゆ		5	
ヨーグルト	ヨーグルト	80	

献立のポイント(地場産物の説明等)

伊賀地方(名張市)の郷土食やB級グルメの献立です。本校では、収穫されたばかりの新鮮な農産物が、地元農家さんから産直で届きます。この日のメニューは地元産の野菜を豊富に使用しました。伊賀牛は高級ブランドとして県内でも有名な牛肉で、香ばしい香りと肉の甘みが特徴です。名張牛汁は、名張市赤目観光協会さんの了解も得て、学校給食に取り入れています。のっぺい煮は、根菜を中心とした伊賀地方の家庭料理で、片栗粉でとろみをつけることで、いつまでも温かく保てます。家庭では継承されにくい郷土食を伝承していくことも、学校給食の大きな役割であると思います。今後も、食に関する指導や学校給食を通し、地元の産物や郷土食の良さを児童生徒に伝えていきます。