

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立松阪あゆみ特別支援学校
-----	-----------------

地場産物名	米、牛乳、鶏ひき肉、鶏卵、あらめ
-------	------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦入りごはん	米	85	三重県
	麦	4.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
卵カレーそぼろ	鶏ひき肉	45	三重県
	にんじん	10	
	干し椎茸	1	
	玉葱	20	
	炒め油	1	
	鶏卵	15	松阪市
	食塩	0.1	
	三温糖	0.7	
	炒め油	1	
	こいくちしょうゆ	4	
伊勢あらめのサラダ	うすくちしょうゆ	2	
	三温糖	1	
	カレー粉	0.4	
	あらめ	2.3	三重県
	三温糖	1.6	
みかん	こいくちしょうゆ	1.6	
	水	13	
	ツナ	6	
	キャベツ	40	
	とうもろこし	10	
	穀物酢	3.5	
	こいくちしょうゆ	2.3	
	サラダ油	2.3	
	食塩	0.02	
	三温糖	0.6	
みかん	みかん	1個	

献立のポイント(地場産物の説明等)

卵カレーそぼろには、三重県の鶏肉と鶏卵を使用しました。カレー粉で味をつけることで、食べやすかったようです。麦入りごはんにかけてどんぶりにして食べることで、普段残してしまう人もごはんをしっかりと食べていました。副菜には、伊勢あらめを使用しました。あらめを調味料で煮て下味をつけることであらめも食べやすかったです。また、献立名に地名を入れることで地元の食材であることを知った人もいたようです。