

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	度会特別支援学校
-----	----------

地場産物名	米・牛乳・ほうれん草・もやし・豚肉・おでん大根・こんにやく
-------	-------------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	50.0	三重県
	麦	2.0	
牛乳	牛乳	206.0	三重県
さわらの西京焼き	さわら(骨なし)	40.0	
	白みそ	5.5	
	料理酒	2.0	
	本みりん	1.8	
	三温糖	2.5	
ほうれん草のごま和え	ほうれんそう	20.0	三重県
	もやし	31.3	三重県
	すりごま(白)	0.5	
	三温糖	1.0	
	こいくちしょうゆ	2.0	
おでん大根と厚揚げの煮物	炒め油	0.3	
	おろししょうが	0.1	
	豚肉	10.0	三重県
	料理酒	1.0	
	にんじん	20.0	
	おでんだいこん	58.7	三重県
	こんにやく	20.0	三重県
	厚あげ	13.0	
	かつおだし	50.0	
	こいくちしょうゆ	4.0	
	三温糖	2.0	
	本みりん	1.0	
	でんぷん1k	1.5	
水	3.0		

献立のポイント(地場産物の説明等)

度会町で作られているおでん大根を使用した煮物です。おでん大根は、味が染みこみやすく柔らかいことが特長です。  
この煮物は、度会町の給食センターで実施されています。本校の児童生徒は、度会小学校・度会中学校との交流学习をしていることから、一緒に学習をした友だちが食べている給食を味わう機会となりました。