

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立盲学校
-----	---------

地場産物名	米、牛乳、里芋コロッケ、赤みそ
-------	-----------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内で様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

10月は「津メニュー」でした。毎年10月上旬に開催される「津まつり」にちなんだ行事食「祭りずし」は、昔から祭りの時には各家庭で作った寿司を食べることが多かったと言われていました。そして、「里芋コロッケ」は、津市高野尾町で作られている里芋「セレベス」をコロッケに加工されたものです。ゴロゴロと大きな里芋に加え、豚ひき肉が入っていて食べ応えのあるコロッケでした。また、「あずきのみそ汁」は、津市で先祖の供養と家内安全を願う「お汁講」の時に、村中の人が集まって食べたそうです。

給食時には、小学部児童がお昼の放送でメニューの紹介と名前の由来を説明してくれました。津市に住んでいても知らなかったという人が多く、あずきの入ったみそ汁など少し抵抗感がありましたが、食べてみると美味しく、とても好評でした。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
祭りずし	米	90	三重県
	酢	9	
	砂糖	3	
	塩	0.4	
	鶏もも肉	20	
	酒	1	
	油揚げ	7	
	れんこん	12	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	かんぴょう	1	
	干し椎茸	1	
	しょうゆ	4.5	
	砂糖	3.5	
みりん	2		
塩	0.3		
きざみのり	1		
牛乳	牛乳	206	三重県
里芋コロッケ	里芋コロッケ	65	津市
	油	5	
	ウスターソース	3	
ゆでキャベツ	キャベツ	40	
あずきのみそ汁	あずき(ゆで)	10	
	油揚げ	6	
	だいこん	20	
	にんじん	15	
	かぼちゃ	15	
	だし汁	200	
赤みそ		8	三重県