（様式1）

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	木曽岬町立木曽岬小学校	市町名	木曽岬町

地場産物名	牛乳・ゆでうどん・たまねぎ・トマト

献 立 の ポ イ ン ト（地場産物の説明等）

寄付の日程の関係で、6月11日を みえ地物一番給食の日 に設定。この日は木曽岬町でトマト栽培をされている33軒の農家さんより、全校児童にトマトをご寄附いただきました。木曽岬町では60年ぐらい前から、ビニールハウスでトマトを作っています。海に近いため、土に塩分がふくまれていて、おいしいトマトができるそうです。給食では、トマトを一番おいしく食べる食べかた「丸かじりトマト」の献立にしました。（低学年は歯の生え変わりで前歯が抜け、丸かじりが難しい児童がいるため、半分に切って提供）

今は、スイカでも一口サイズに切ったものしか食べたことが無い、という児童もいます。1個丸かじりという体験は、おいしいトマトの産地、木曽岬町ならではの食育になったのではないかと思います。

また玉ねぎは、毎年、町内のさくら作業に無農薬で栽培していただいています。6月は毎日、この玉ねぎを使った給食です。

献立名	食 品 名	1人当たり分量(g)	産地名
ツイストパン	小型パン	60	
牛乳	牛乳	206	三重
五目うどん	ゆでうどん	120	三重
	鶏肉	20	
	にんじん	10	
	たまねぎ	30	木曽岬
	かまぼこ	3	
	ねぎ	5	
	混合だし	1.5	
	しょうゆ	9	
	みりん	2	
ツナと野菜の中華和え	ツナ水煮	30	
	きゅうり	15	
	キャベツ	20	
	ホールコーン缶	10	
	中華ドレッシング	5	
丸かじりトマト	トマト	100	木曽岬