


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	川越北小学校	市町名	川越町
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、米粉、白菜、豚肉、大根、こんにゃく、ねぎ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	米飯	米	70	三重郡川越町
		麦	3.5	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	たいの磯部揚げ	養殖真鯛切身	55	尾鷲市
		酒	2	
		しょうが	0.4	
		かたくり粉	4	
		米粉	4	三重県
		油	5	
		塩	0.1	
		青のり粉	0.3	
	白菜のゆずこんぶあえ	白菜	30	三重県
		きゅうり	12	
		塩昆布	0.8	
		ゆずポン酢	1.5	
豚汁	豚肉	12	三重県	
	さといも	12		
	にんじん	8		
	だいこん	18	三重県	
	油揚げ	3		
	つきこんにゃく	7	三重県	
	ごぼう	5		
	ねぎ	4	三重県	
	米みそ	4		
	赤みそ	6		
	かつお削り節	2		
	水	130		

献立のポイント(地場産物の説明等)

今日の給食には、尾鷲市で養殖されている真鯛を使用しました。皮付き・角切りの真鯛に下味をつけ、粉を付けて揚げたところにのり塩をふりかけて、真鯛のうま味とともに風味よく仕上げました。白菜のゆずこんぶあえ、豚汁にも可能な限り地場産物を使用し、冬らしい組み合わせの献立です。