

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	鈴鹿市立加佐登小学校	市町名	鈴鹿市
-----	------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、うどん、ひじき、味付け海苔			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p>米は鈴鹿市産コシヒカリ、牛乳は、鈴鹿市産を含む三重県産の生乳で作られた物を使用しています。</p> <p>鈴鹿のお茶うどんは、鈴鹿市内の製麺所で、鈴鹿市産の小麦粉「にしかおり」に、鈴鹿市産の伊勢茶粉末を練りこんで作ってもらった生うどんを使用しています。</p> <p>ひじきと玉ねぎの煮物のひじきは三重県産の米ひじきを使用しています。</p> <p>味付け海苔の海苔は、鈴鹿市産のものを使用しています。 給食では、児童に鈴鹿市産の海苔を使っていることを知ってもらえるように、「鈴鹿のり」という献立名で提供しています。</p>	減量ごはん(60g)	米	60	鈴鹿市
		強化米	0.18	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	鈴鹿のお茶うどん	生うどん(鈴鹿茶入り)	40	鈴鹿市
		鶏もも肉	15	
		にんじん	10	
		玉ねぎ	15	
		油揚げ	3	
		ぶなしめじ	10	
		ねぎ	5	
		酒	1	
		うすくちしょうゆ	6	
		みりん	1	
		削り節	2	
		水	110	
		ひじきと玉ねぎの煮物	米ひじき	1.5
	にんじん		15	
	玉ねぎ		25	
	油		0.5	
	さつま揚げ		10	
上白糖	1.5			
こいくちしょうゆ	2.5			
水	2			
鈴鹿のり	味付け海苔	2	鈴鹿市	