

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	市内小学校及び関中学校	市町名	亀山市
-----	-------------	-----	-----

地場産物名	米粉、さつま芋、にんじん、生椎茸、牛乳				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	牛乳	牛乳	206	三重	
	米粉入りパン	米粉入りパン	50	三重(米粉)	
	秋のクリームシチュー	鶏肉皮付き		25	
		サラダ油		1	
		玉ねぎ		40	
		さつまいも		30	亀山
		本しめじ		10	
		生椎茸		5	亀山
		エリンギ		5	
		冷むき枝豆		10	
		コンソメ		1	
		水		30	
	塩		0.5		
	こしょう		0.03		
調理用牛乳		40	三重		
バター		5			
小麦粉		5			
生クリーム		2			
キャロットツナラペ	にんじん		25	亀山	
	切干し大根		5		
	まぐろ油漬け		8		
	レモン		3		
	オリーブ油		1.5		
	さとう		3		
	塩		0.5		
	こしょう		0.02		

献立のポイント(地場産物の説明等)

市内産、県内産の食材を多く使った「かめやまっ子給食」のメニューです。
「米粉パン」には、県内産の米粉を生地に混ぜ込んでいます。
副食メニューには市内産の人参、さつま芋、生椎茸を使用しています。