

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	津市中央学校給食センター	市町名	津市
-----	--------------	-----	----

地場産物名	米、牛乳、鰯、まこもたけ、小松菜、もやし
-------	----------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

津市美杉町で栽培されている「まこもたけ」を使った献立です。9月から10月にかけて収穫されることから、この時季に毎年まこもたけを使った献立を実施しています。津市産指定をし、栽培元から直接納品されます。まこもは、イネ科の植物で膨らんだ茎の部分です。

白塚漁港では鰯漁が盛んで、たくさん水揚げされているので、白塚町の鰯を使うことができます。こんにやくは、津市で製造されたものを使っています。もやしは、久居で栽培されたものが販売元より納品されています。小松菜は、地元JAと年間契約をしている18品目で、通年を通して津市産を使用しています。

本給食センターでは、JAとの契約や見積もりでの産地指定など、市内産を優先的に購入する体制を整えています。

教室に掲示する配膳図に津市産及び三重県産食材の紹介を載せ、また、使用する津市産・三重県産の食材を前日に送付しています。学校では、給食時間の放送や教室での指導資料として活用しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦飯	米	95	三重県
	麦	10	
牛乳	牛乳	206	三重県
鰯のから揚げ	鰯	34	津市白塚町
	しょうゆ	2.5	
	酒	1.5	
	おろし生姜	1	
	水	10	
	カレー粉	0.1	
	でん粉	8	
	揚げ油	4.2	
まこもたけの きんぴら	油	0.6	
	おろし生姜	0.2	
	豚肉	10	三重県
	酒	1	
	ごぼう	40	
	まこもたけ	20	津市美杉町
	にんじん	20	
	糸こんにやく	50	
	さとう	3.5	
	しょうゆ	5.5	
	ごま油	0.5	
	一味唐辛子	0.02	
小松菜ともやしの口まあえ	小松菜	20	津市美里町
	もやし	40	津市久居新町
	しょうゆ	2.64	
	さとう	0.24	
	すりごま	2.5	