

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	紀北町紀伊長島学校センター	市町名	紀北町
-----	---------------	-----	-----

地場産物名	ご飯、ヨーグルト、鯛の塩焼き、マカロニサラダ、豚汁			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等) 鯛は尾鷲産の物を使用しています。塩焼きにすることで、鯛独自の旨味が活かされ、とても評判が良かった献立です。具だくさんの豚汁には三重県産の煮干しと厚削りから丁寧に出汁を取り、紀北町産の米みそを使用して作りました。</p>	ご飯	米	70	三重県
	鯛の塩焼き	真鯛	50	三重県
		食塩	1.3	
		清酒	3	
	コアプラス			
	マカロニサラダ	マカロニ	9	
		ハム	5	
		きゅうり	15	三重県
		にんじん	2	
		キャベツ	26	
		マヨネーズ	9	
		米酢	1.4	
		食塩	0.25	
		こしょう	0.02	
		三温糖	0.21	
		なたね油	2.2	
		薄口しょうゆ	0.3	
	豚肉	厚削り	1.2	三重県
		煮干し	1.7	三重県
		なたね油	0.9	
豚肉		10	三重県	
ささがきごぼう		7.2		
しめじ		6.3		
にんじん		5.8		
白ねぎ		3.6		
板こんにゃく		8	三重県	
木綿豆腐		18	三重県	
白菜	18			
米みそ	11	三重県		
本みりん	0.6			