

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	-------------------

地場産物名	米、牛乳、伊賀牛
-------	----------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
焼き肉チャーハン	米	68	三重県	
	麦	3		
	ベーコン	7		
	玉葱	25		
	人参	10		
	とうもろこし	10		
	青ピーマン	5		
	食塩	0.2		
	こしょう	0.01		
	こいくちしょうゆ	1		
	中華だし	1		
	伊賀牛	100		伊賀牛

献立のポイント(地場産物の説明等)

・11月の食育月間に合わせて、19日の食育の日を「給ちゃんの日」と位置づけ、日々の給食や食べることを考える日にしています。この日は、特別感をテーマにし、ブランド牛の【伊賀牛】を給食に取り入れました。精肉店さんと、お肉の厚みや切り方を打ち合わせして、良いお肉を納品してもらい、肉厚で香りもよく、とても豪華な給食になりました。デザートには、いつもの食器とは違うキャラクターの絵が書かれた紙コップを使い、特別感を出しました。

	赤ワイン	1		
	にんにく	0.8		
	食塩	0.3		
	こしょう	0.03		
牛乳	牛乳	206	三重県	
チンゲンサイのツナあえ	チンゲンサイ	15		
	キャベツ	20		
	人参	5		
	ツナ	3		
	こいくちしょうゆ	2		
	砂糖	1.5		
	酢	0.5		
	フルーツポンチ	パイン缶	10	
		バナナ	20	
		みかん缶	20	
カクテルゼリー		20		
ミカンジュース		30		