

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

地場産物名	米、牛乳、ぶなしめじ、もやし、もろへいや、白菜
-------	-------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

松阪市のご当地グルメに「鶏みそ焼き」があります。甘辛い味噌をつけて焼く料理ですが、給食では焦げやすいことを考慮して白味噌を用いました。また、特産物の一つとして「しめじ」があります。あらかじめ調味料で煮て味をつけたしめじをたっぷりの野菜と共に甘めのあえ物にしました。さらに、三重県の特産物のもろへいやを洋風のスープにしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	87	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏みそ焼き	鶏肉・35g×2ヶ	70	
	しょうゆ	0.7	
	白みそ	6	
	みりん	2	
	三温糖	2	
松阪しめじのあえ物	ぶなしめじ	10	松阪市
	みりん	1	
	しょうゆ	1	
	水	5	
	ほうれんそう	15	
	もやし	15	三重県
	キャベツ	20	
	三温糖	1.5	
もろへいやのスープ	しょうゆ	1.5	
	もろへいや	15	三重県
	玉ねぎ	25	
	人参	10	
	白菜	30	三重県
	コーン(冷凍)	5	
	ベーコン	6	
	オリーブ油	0.1	
	コンソメ	1	
	洋風スープストック	0.5	
	こしょう	0.02	
薄口しょうゆ	1		
水	180		