

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立度会特別支援学校
-----	--------------

地場産物名	米、牛乳、熊野地鶏、なばな、大根、木綿豆腐、油揚げ
-------	---------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ご飯	米	50	三重県
	麦	2	
牛乳	牛乳	206	三重県
熊野地鶏の塩糍炒め	熊野地鶏 もも	18	三重県
	熊野地鶏 胸肉	18	三重県
	熊野地鶏 ささみ	4	三重県
	塩糍 粒	8	
	炒め油	0.5	
	玉葱	40	
なばなのごま酢あえ	人参	12	
	なばな	22	度会町
	大根	25	度会町
豆腐のみそ汁	ツナフレーク	7	
	三温糖	1.5	
	穀物酢	1.2	
	こいくちしょうゆ	1.2	
	木綿豆腐	20	三重県
	油揚げ	6	三重県
	えのきたけ	8	
	玉葱	18	
	だし汁	125	
	白みそ	8	

献立のポイント(地場産物の説明等)

塩こうじ炒めに使用した熊野地鶏は、「みえの畜水産物学校給食活用促進事業」により、三重県から無償提供されました。熊野地鶏は、身がしっかりとしていて弾力があることから、噛むことをより意識して食べることができました。

なばなのごま酢あえで使用したなばなと大根は、度会町で作られたものです。大根は、おでん大根という品種で約5年ほど前から度会町でたくさん栽培されており、味が染みこみやすく柔らかいことが特長です。今回は、和え物に使用しましたが、汁物や煮物にも取り入れています。また、地元で大切に育てられた野菜を知ることができるよう、掲示物を作成して紹介しました。