

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

地場産物名	米、牛肉、卵、牛乳、大根、ポン酢、白菜、みかん				
	献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名	
	麦ごはん	米	76	三重県	
		麦	4		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	みくまの牛	みくまの牛ひき肉	50	熊野市	
	100%ハンバーグ	清酒	2		
		食塩	0.15		
		こしょう	0.02		
		玉ねぎ	30		
		牛乳	8	三重県	
		パン粉	8		
		卵	5	三重県	
		にんにく	0.1		
		トマト	15		
		三温糖	0.3		
		トマトケチャップ	7		
		ウスターソース	4		
		水	3		
		大根サラダ	大根	40	三重県
			にんじん	10	
		キャベツ	10		
		新姫ポン酢	4	熊野市	
	コンソメスープ	水	150		
		玉ねぎ	20		
		白菜	20	三重県	
		コンソメ顆粒	30		
		こしょう	0.02		
		うすくちしょうゆ	2		
	みかん	温州みかん	70	御浜町	

献立のポイント(地場産物の説明等)

【ハンバーグについて】

給食の精肉を納品していただいている、地域の精肉店から「牛肉は高くてもなかなか給食に使うことができないと伺った。子ども達におなかいっぱい牛肉を食べさせてあげたい」という精肉店の方のご厚意を受け、牛肉をいただき、児童生徒が大好きなハンバーグにして提供した。ソースはあっさりとしたトマトソースにし、牛肉の味を感じられるように考慮した。

また、当日は児童生徒に向けて精肉店の方から「みくまの牛」についての講話を行っていただき、「生産者の想い」「いただきます・ごちそうさまの意味」を児童生徒に向けてわかりやすくお話していただいた。

【大根サラダ・みかんについて】

学校がある熊野市の特産として新姫(柑橘類)や温州みかんなどがある。大根サラダには新姫を使用したポン酢で味付けを行い、デザートとして地域でとれたみかんを提供した。また、みかんの育て方(露地栽培・マルチ栽培など)によっても味が異なるため、栽培方法をマルチ栽培と指定してできるだけ甘みの強いものを納品していただいた。