

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立盲学校
-----	---------

地場産物名	米、牛乳、鶏ひき肉、たまご、こんにゃく、ゆず、豆腐、あおさ、葉ねぎ
-------	-----------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内で様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度6回、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

この日は「東紀州メニュー」でした。農林水産部畜産課より無償で提供して頂いた熊野地鶏を使い、和風味のつくねにしました。御浜町の郷土料理であるさんばいは、ゆずの香りがきいた煮なますで大変好評でした。県内産のあおさを使ったみそ汁は、あおさの香りができるだけ残るよう最後に入れるなどし、工夫をしながら調理しています。

盲学校では食器の配置が少し違い、汁椀を上部真ん中(12時の方向)に置くルールとなっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
むぎごはん	米	72	三重県
	おおむぎ	3	
牛乳	牛乳	206	三重県
熊野地鶏のつくね	鶏ひき肉	75	熊野市
	たまご	5	三重県
	濃口しょうゆ	1.5	
	みりん	2	
	しょうが	1	
	いりごま	1	
	だし汁	35	
	薄口しょうゆ	2.5	
	酒	2	
	みりん	2	
	片栗粉	1	
	さんばい(煮なます)	れんこん	20
たけのこ		10	
にんじん		10	
ごぼう		10	
かまぼこ		5	
こんにゃく		5	三重県
干し椎茸		1.5	
だし汁		50	
薄口しょうゆ		2	
砂糖		1	
みりん		0.5	
酢		10	
砂糖		7	
塩		0.1	
ゆず	0.5	三重県	
あおさのみそ汁	木綿豆腐	30	三重県
	あおさ	0.6	三重県
	葉ねぎ	5	三重県
	みそ	7	
	だし汁	140	