


「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、豚肉、なばな、豆腐			
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>なばなは葉と茎の部分を食べ、ほんのりとした苦みが特徴です。冬から春にかけておいしく食べることができます。 三重県では、なばなの栽培が盛んで、生産量は日本一です。三重県産のなばなは三重の伝統野菜にも登録され、「三重なばな」という名前で出荷されています。 給食に使用したなばなは、度会町で採れたものです。 なばなは、和え物以外にも、汁物や炒め物など様々な料理に合います。</p>	ご飯	米	50	三重県
		麦	2	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	三重県産豚のみそ炒め	豚小間肉	30	三重県
		炒め油	0.8	
		料理酒	0.8	
		玉葱	45	
		にんじん	15	
		赤だし	6	
		三温糖	3	
		本みりん	1	
		水	20	
		でんぷん	1.2	
		水	2.4	
		なばなのおかか和え	なばな	15
	キャベツ		12	
	もやし		22	三重県
	にんじん		3	
	こいくちしょうゆ		1.5	
	三温糖		0.3	
	かつお節		0.7	
	わかめのすまし汁		玉葱	15
		乾燥わかめ	0.65	
		木綿豆腐	20	三重県
		白ねぎ	5	
水		150		
かつおだし		2		
うすくちしょうゆ		4		
食塩		0.1		