

「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、豚ひき肉、キャベツ、こんにゃく、あずき |
|-------|--------------------------|



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回程度、みえ地物一番給食の日に合わせて、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「津メニュー」です。約35年前に津市の学校給食で生まれた津ぎょうざは、子ども達の栄養と満足感を考えて作られたメニューです。たくさんのぎょうざを包む手間を省くために、直径15センチの大きな皮で包み、油で揚げています。田楽は美杉のこんにゃくを使っています。あずきのみそ汁は、津市で先祖の供養と家内安全を願う「お汁講」の時に、村中の人が集まって食べたそうです。

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 | |
|------------|----------|------------|-----|-----|
| 米飯 | 米 | 72 | 三重県 | |
| | 麦 | 3 | | |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 | 三重県 | |
| 津ぎょうざ | 豚ひき肉 | 35 | 三重県 | |
| | キャベツ | 35 | 三重県 | |
| | にら | 5 | | |
| | 干し椎茸 | 0.5 | | |
| | にんにく | 0.5 | | |
| | しょうが | 1 | | |
| | しょうゆ | 1 | | |
| | 酒 | 1 | | |
| | ごま油 | 0.5 | | |
| | 片栗粉 | 1.5 | | |
| | 津ぎょうざの皮 | 20 | | |
| | 揚げ油 | 5 | | |
| | ゆでブロッコリー | ブロッコリー | 35 | |
| マヨネーズ | | 4 | | |
| 美杉こんにゃくの田楽 | こんにゃく | 60 | 三重県 | |
| | 赤みそ | 4 | | |
| | 砂糖 | 3.4 | | |
| | みりん | 1.4 | | |
| | しょうゆ | 0.5 | | |
| | だし汁 | 1.6 | | |
| | いりごま | 1 | | |
| | あずきのみそ汁 | ゆであずき | 10 | 三重県 |
| | | 油揚げ | 5 | |
| 大根 | | 20 | | |
| 里芋 | | 15 | | |
| 人参 | | 10 | | |
| 白みそ | | 7 | | |
| だし汁 | | 150 | | |