

「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		