

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	菰野小学校	市町名	菰野町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、まこもたけ、油揚げ、牛乳、シイラ、たけのこ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	まこもたけごはん	米	70	菰野町	
		麦	3.5		
		鶏もも肉	15		
		にんじん	5		
		まこもたけ	15	菰野町	
		油	1		
		削り節	1		
		油揚げ	3	菰野町	
		砂糖	2		
		みりん	1		
		しょうゆ	4		
		牛乳	206	三重県	
	<p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>菰野町の学校給食では、菰野町産の「こしひかり」を使用しています。町内の認定農家の方に給食用に農薬や化学肥料を減らして特別に作っていただいているお米で、毎年10月中旬頃から今年とれた新米を使用しています。</p> <p>また、月に1回、菰野町産の「竹成米」も使用しています。竹成米は、明治初めに菰野町の松岡直右衛門さんという人が発見し栽培が始まりました。菰野町の伝統的なお米で新しく品種改良されました。</p> <p>まこもたけごはんは、菰野町産のこしひかりとまこもたけを使った混ぜごはんです。まこもたけは、菰野町の名前のもとになった植物とも言われています。その年の気候にもよりますが、9月から11月が旬で、毎年この時期に菰野町の学校給食と観光産業課が連携して、農家から給食室に納品してもらっています。</p> <p>まこもたけごはんは、まこもたけ、鶏もも肉、にんじんを炒めた後、油あげを入れ、だし汁と調味料で具を煮て、ごはんとは混ぜ合わせています。給食のまこも料理の中で一番人気のメニューです。</p> <p>シイラの竜田揚げは、三重県産シイラの切身に酒としょうゆ、生姜で下味をつけ、小麦粉と片栗粉をまぶし竜田揚げにしています。魚嫌いの児童も、サクサクとした食感の揚げ魚は喜んで食べています。</p>	シイラの竜田揚げ	シイラ	40	三重県
			酒	2	
			しょうゆ	2	
		生姜	1		
		小麦粉	4		
		片栗粉	4		
		油	5		
		高野豆腐の煮物	高野豆腐	5	
			大根	50	
			にんじん	10	
			たけのこ	10	三重県
			こんにゃく	10	
			削り節	2	
			砂糖	3	
			みりん	1	
		しょうゆ	4		
		角半平	10		
		さやいんげん	3		