

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	川越北小学校	市町名	川越町
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、豚肉、鶏肉、だいこん、こまつな、みかん
-------	--------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
三重豚丼	麦入り米飯	162	三重県・川越町
	豚もも肉	50	いなべ市
	しょうが	1	
	酒	2	
	三温糖	2.4	
	こいくちしょうゆ	6	
	削り節	0.7	
	水	7.5	
	ごぼう	8	
	たまねぎ	50	
	しめじ	4	
	糸こんにゃく	24	

献立のポイント(地場産物の説明等)

八百屋さんをお願いして、この時期にしか手に入らないマル五みかんを毎年給食で出し、みかんの旬とおいしさを知らせています。それだけでなく、三重県南部の地域は温暖な気候でみかん栽培に適していることや、みかんが三重県の特産物の1つであることを子どもたちが知る機会としています。また、毎月2回「みえ地物一番給食の日」を設定し、この日の米飯には、川越町産の米を使用するようにしています。

牛乳	牛乳	206	大紀町
さつま汁	鶏もも肉	10	三重県
	だいこん	21	四日市市
	にんじん	6	
	さつまいも	30	
	こまつな	6	鈴鹿市
	白ねぎ	5	
	削り節	2	
水		125	
赤みそ		2.5	
信州みそ		6.5	
みかん	みかん	80	南伊勢町