

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	津市立香良洲小学校	市町名	津市
-----	-----------	-----	----

地場産物名	米、牛乳、キャベツ、もやし、ねぎ、きざみのり
-------	------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	60	津市
	麦	6	
牛乳	牛乳	206	三重県
津ぶっこビビンバチャーハン	油	1	
	にんにく	0.7	
	生姜	1.2	
	牛肉	30	
	酒	2	
	にんじん	10	
	砂糖	3.5	
	みりん	1	
	濃口しょうゆ	8	
	トウバンジャン	0.1	
	キャベツ	30	津市
	もやし	10	津市
	小松菜	20	
	濃口しょうゆ	0.4	
	塩	0.2	
	ごま油	1	
	きざみのり	0.7	三重県
ごま	1.5		
トックスープ	水	130	
	だし用かつお節	2	
	塩	0.35	
	こしょう	0.02	
	玉ねぎ	30	
	焼き豆腐	30	
	トック	25	
	ねぎ	10	津市
濃口しょうゆ	4		

献立のポイント(地場産物の説明等)

津市の13の特産物を「津ぶっこ」と名付けたPRが行われていた時、津市内にある久居農林高等学校の生徒たちが、津ぶっこを使った学校給食で使えるような料理を考えてくれました。

津ぶっこのひとつである津市産のキャベツを使ったこの料理は、ごま油やきざみのり、ごまを使った香ばしい味付けで、たくさんの野菜もしっかり食べてもらえる子どもたちの人気料理です。

津市の久居地区や一志地区ではキャベツの栽培が盛んで、ほぼ一年中収穫されています。給食だよりなどでは、そのことも合わせて紹介しています。

また、韓国料理ということを意識づけるために、必ず汁物をそえるようにしています。今回はトックを使い、津市産のねぎも散らしました。