

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

伊賀つばさ学園

地場産物名

米・豆腐・伊賀牛・油揚げ・大根・椎茸・ねぎ



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
伊賀米ご飯	伊賀米	70	名張市
	牛乳	206	
豆腐の田楽	木綿豆腐	70	名張市
	赤味噌	4	
	上白糖	2	
	本みりん	1	
	料理酒	1	
	すりごま	0.6	
	こふき芋	さつまいも	50
名張の牛汁	黒ごま	0.5	
	伊賀牛小間肉	12	伊賀市
	油揚げ	5	名張市
	にんじん	10	
	つきこんにやく	10	
	だいこん	15	伊賀市
	ごぼう	10	
	しいたけ	8	名張市
	ねぎ	5	名張市
	だし用こんぶ	0.5	
	だし用削り節	1.6	
	うすくちしょうゆ	3.5	
	食塩	0.1	
	本みりん	1	
	水	150	
選べるデザート	とろけるプリン	1個	
	チョコプリン		
	ババロアみかんソース		

献立のポイント(地場産物の説明等)

・11月の食育月間に合わせて、19日の食育の日を「給ちゃんの日」と位置づけ、日々の給食や食べることを考える日にしています。今月は17日(木)に実施し、郷土料理をテーマにし【伊賀米ご飯】【豆腐の田楽】【名張の牛汁】を給食に取り入れました。  
 【伊賀米】・・・地元農家さんが育てたお米を使用させてもらいました。  
 【豆腐の田楽】・・・山々に囲まれて盆地であった伊賀地方では、昔は、豆を加工した豆腐が重要な栄養源でした。  
 【名張牛汁】・・・ブランド牛の伊賀牛を使ったすまし汁です。元々は精肉店のまかない料理から始まりました。地元の野菜を使い、美味しい汁物になりました。  
 お楽しみデザートは、給食を楽しく食べてもらおうというねらいで、3種類から1つ、デザートを選んでもらいました。