

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	上野西小学校	市町名	伊賀市
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、豆腐、ひじき、ひのな、豚肉、油揚げ、ねぎ			
 <p><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p>給食の米飯は、伊賀米コシヒカリを使用しています。 給食では、伊賀産大豆を使用した豆腐を仕入れています。その豆腐を使用して、手作りがんもどきをつくりました。材料には、三重県産のひじきを使用しています。 ひのな漬は、伊賀市の特産品です。ひのなは、滋賀県にある日野町が発祥のカブの一種ですが、伊賀市でも生産され、なじみのある食材です。伊賀産のひのなを仕入れて調理をしました。 豚汁にも三重県産や、伊賀産の食材を取り入れています。</p>	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	白ごはん	米	80	伊賀市
	牛乳	牛乳	206	三重県
	手作りがんもどき	豆腐	70	伊賀市
		干しいたけ	0.64	
		にんじん	5	
		ひじき	0.5	三重県
		うき粉	5.5	
		しお	0.2	
		天ぶら油	4	
		水	12	
		だし用かつお節	0.3	
		みりん	2	
	こいくちしょうゆ	2		
	水	0.32		
	でん粉	0.16		
	ひのな漬け	ひのな	25	伊賀市
		しお	0.25	
		うすくちしょうゆ	1.3	
		米酢	1.6	
酒		0.3		
さとう		0.8		
ごま		0.8		
豚汁	豚肉	8	三重県	
	酒	0.8		
	だいこん	25		
	にんじん	15		
	ごぼう	8		
	油揚げ	5	伊賀市	
	板こんにゃく	10		
	ねぎ	5	三重県	
	だし用かつお節	1.5		
	白みそ	5.4		
赤みそ	4			
水	135			