

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名		市町名	紀宝町
-----	--	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、ひじき				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等) 三重県は、国内でも有数のリアス式海岸で知られ、岩場で遠浅という海藻が生育するのに最適な環境です。太平洋の荒波に揉まれ元気に育ったひじきは長さ、太さ、味もよくもっちりした歯ざわりです。今日のひじきツナつくだ煮は三重県でとれたひじきで作っています。お味はいかがですか。</p>	米飯	米	70	紀宝町	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	肉豆腐	サラダ油		1	
		豚肉		30	
		人参		10	
		玉ねぎ		40	
		干し椎茸		0.5	
		糸こんにゃく		30	
		酒		1.4	
		三温糖		2.7	
		こいくちしょうゆ		6.2	
		木綿豆腐		60	
		ごまずあえ	キャベツ		27
	きゅうり			18	
	人参			7	
	コーン			5	
	穀物酢			1.5	
	三温糖			1.3	
	こいくちしょうゆ			2.65	
	すりごま			2	
ごま油			0.4		
ひじきツナつくだ煮	干ひじき			1.8	三重県
	ツナフレーク水煮			8	
	こいくちしょうゆ		2.2		
	三温糖		1.8		
	酒		1.2		
	本みりん		1.2		
	水		4		
いりごま		2			