


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	松阪市立山室山小学校	市町名	松阪市
-----	------------	-----	-----

地場産物名	牛乳、なばな、鶏肉、米粉、かじめ、				
	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)</p> <p>1月24日～30日の全国学校給食週間には、例年、三重県や松阪市でとれる地域の食べ物をたくさん給食に取り入れています。三重県でたくさん栽培されている「なばな」は、松阪市でも多く栽培されています。独特な苦みがあり、苦手な児童もいますが、味を知り慣れ親しんでほしいという思いから、例年、旬の時期には色々な料理にして登場させています。今回は、松阪産の「なばな」を米粉のポターージュに使用しました。米粉ポターージュには、三重県産の鶏肉と米粉も使用しています。やさしいお味の心も体も温まるスープです。</p> <p>また、サラダには伊勢志摩産の「かじめ」も使用しました。初めて扱う食材のため、事前に試作をし、新メニューとしての登場です。子どものみならず、大人にもあまり知られていない食材のため、動画を作成し、給食時間に放送しました。三重の食材を知るきっかけになってもらえればと思います。</p>	黒糖パン	黒糖パン	50		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	なばな入り米粉ポターージュ	なばな	なばな	20	三重県松阪産
		鶏肉	鶏肉	20	三重県
		じゃがいも	じゃがいも	35	
		たまねぎ	たまねぎ	30	
		にんじん	にんじん	10	
		油	油	1	
		バター	バター	2	
		塩	塩	0.2	
		こしょう	こしょう	0.01	
		米粉	米粉	5	三重県
		牛乳	牛乳	50	
		コンソメ	コンソメ	1.2	
		クリーム	クリーム	2.5	
		ローレル	ローレル	0.01	
	水	水	40		
	かじめサラダ	かじめ	かじめ	1.2	三重県
		キャベツ	キャベツ	25	
		もやし	もやし	15	
ツナ		ツナ	10		
ホールコーン		ホールコーン	10		
ごま油		ごま油	1.8		
こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ	1.8		
酢		酢	1.8		
三温糖		三温糖	0.6		
塩	塩	0.02			