

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	大台中学校	市町名	大台町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、煎茶(大台茶)、干しいたけ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	麦ごはん	米	100	大台町	
		麦	10		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	豚肉の伊勢茶煮	豚肉	62.5		
		煎茶(粉茶)	0.63	大台町	
		こいくちしょうゆ	5		
		酢	4.38		
		みりん	0.44		
		砂糖	0.5		
	きざみしいたけのサラダ	干しいたけ	0.63	大台町	
		キャベツ	43.75		
		きゅうり	12.5		
		にんじん	10		
		ツナ	7.5		
		酢	1.88		
		砂糖	1.25		
		こいくちしょうゆ	2.5		
		じゃがいものみそ汁	じゃがいも	37.5	
			油揚げ	6.25	
	たまねぎ		18.75		
にんじん	10				
ねぎ	6.25		三重県		
煮干しだし	1.88				
みそ	8.75				
水	150				
<b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b>					
<p>主食には、地域で生産されたブランド米「奥伊勢米つぶら」を使用しました(4月～9月)。月に1～2回のパン及び麺が主食の給食がありますが、それ以外は毎日米飯給食を実施しています。和食だけでなく、中華料理や洋食など、さまざまな献立によく合うおいしいお米です。川のきれいな大台町の特徴をいかしたお米で「みえの安心食材」にも認定されています。</p> <p>「豚肉の伊勢茶煮」は、煮出した緑茶で豚肉をゆでた後、たれにからめて作りました。大台町は、お茶の栽培が盛んです。大台町の気候風土がお茶の生育によいとされており、コクと甘みのあるおいしいお茶が作られています。地域で作られた緑茶(粉茶)をパック等に入れずに煮出し、肉といっしょに茶葉も合わせて食べられるようにしています。</p> <p>また、町内では雨の多い大台町の特徴をいかして、昔からしいたけも栽培されてきました。「きざみしいたけのサラダ」はそんなしいたけを使ったメニューで、大台町の定番の献立となっています。</p>					