

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	朝日町立朝日小学校	市町名	朝日町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米(結びの神)、牛乳、さば、あぶらあげ、とうふ、あおさ、白菜、小松菜、しいたけ
-------	---



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
牛乳	牛乳	206	三重県	
	米(結びの神)	70	朝日町	
米飯	麦	3.5		
	さばの竜田揚げ	40	三重県	
さばの竜田揚げ	酒	1.5		
	しょうが	0.3		
	しょうゆ	5		
	片栗粉	8		
	油	3		
	白菜のゆかりあえ	白菜	50	三重県
	ゆかり	0.5		
あおさのすまし汁	大根	20		
	にんじん	5		
	あぶらあげ	3	三重県	
	かまぼこ	10		
	しいたけ	5	朝日町	
	小松菜	5	三重県	
	木綿豆腐	15	三重県	
	あおさ	0.7	三重県	
	ねぎ	5		
	酒	1		
	削り節	3		
	食塩	0.2		
	しょうゆ	4		

献立のポイント(地場産物の説明等)

朝日町の特産品、化学農薬節減栽培米の「結びの神」と「原木しいたけ」を取り入れた、地元の味を活かした献立です。
朝日町では令和4年10月から、学校給食の米を100%朝日町産で提供しています。朝日町産の米の中でも特産品に選ばれている化学農薬節減栽培米を、みえ地物一番給食の日には提供しています。朝日町では「結びの神」「ミルクィーQueen」「コシヒカリ」の3種類の化学農薬節減栽培米を栽培しています。この日の給食で提供された「結びの神」は、三重23号という品種の中でも、厳しい審査を通ったお米で、朝日町の「結びの神」は伊勢神宮にも奉納されています。大粒で、冷めてもおいしいという特徴がある「結びの神」を、子ども達は喜んで食していました。
「原木しいたけ」も、お米と同じく朝日町の特産品です。肉厚で、プルプルの食感が特徴的な「原木しいたけ」は、普段しいたけが苦手な児童も、「おいしい」と言って食べていました。