

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	齋宮小学校	市町名	明和町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、緑茶、なばな、ひじきうどん、白菜、葉ねぎ
-------	---------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ご飯	米	60	明和町
牛乳	牛乳	206	大内山
竹輪の緑茶揚げ	焼き竹輪	50	
	天ぷら粉	10	
	粉末緑茶	0.3	松阪市
	水	12	
	なたね油	6	
なばなのごま和え	なばな	20	三重県
	にんじん	10	
	まぐろ油漬け	6	
	ごま	1	
	三温糖	1	
	こいくちしょうゆ	1.5	
ひじきうどん汁	ひじきうどん	25	明和町
	油揚げ	6	
	鶏肉	10	
	玉ねぎ	15	
	白菜	25	三重県
	にんじん	10	
	葉ねぎ	3	三重県
	こいくちしょうゆ	3.6	
	食塩	0.1	
	水	100	

献立のポイント(地場産物の説明等)

今年1月16日～1月20日までの1週間を、明和町学校給食週間と設定し、地場産物や東海地区の郷土料理などを献立に多く取り入れました。

この日は、「三重県の食材を使った給食」としています。

三重県で多く生産されている緑茶を使用した、ちくわの緑茶揚げ、全国的1位の収穫量を誇る、三重なばなを使用したごま和えを作りました。そして、明和町の特産品である「ひじきうどん」を献立に取り入れました。

学校給食週間の資料は、三重県で多く生産されている食べ物について紹介し、給食指導に活用しました。