

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	笠間小学校	市町名	いなべ市
-----	-------	-----	------

地場産物名 米、牛乳、あかもくコロッケ、伊勢ひじき、豆腐、油揚げ



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	63	三重県
	大麦	7	
牛乳	牛乳	206	三重県
あかもくコロッケ	あかもくコロッケ	50	三重県
	油	4	
	ソース	8	
伊勢ひじきの炒め煮	伊勢ひじき	1.5	三重県
	人参	5	
	大豆水煮	10	
	角半平	5	
	つきこんにやく	7	
	えだまめ	5	
	三温糖	1.5	
	こいくちしょうゆ	3.4	
	ほんみりん	1	
	削り節	0.5	
吉野汁	鶏小間肉	10	
	ささがきごぼう	15	
	ほうれん草	10	
	豆腐	12	いなべ市
	油揚げ	2	いなべ市
	ねぎ	5	
	削り節	2	
	淡口しょうゆ	5	
本みりん	1		
	片栗粉	1	

献立のポイント(地場産物の説明等)

G7三重・伊勢志摩交通大臣会合に関連し、伊勢志摩産の伊勢ひじきとあかもくを使った献立にしました。各校へ伊勢ひじきとあかもくの説明を書いた掲示物を配付し、掲示しました。また当日の給食の放送原稿にも記載し、子どもたちへも啓発しました。

あかもくという海藻は認知度が低く、またコロッケに刻んで入れてあったため、青のりと間違えている児童もいたものの、あかもくという食材に出会うよいきっかけとなったのではないかと思います。

伊勢ひじきは、いつものひじきよりも太くて長いこと、三重県にブランド品に指定されていることを給食指導で話し、いつものひじきと比べながら食べることが出来ました。

味わいながら学ぶよいきっかけとなりました。