

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名		市町名	東員町
-----	--	-----	-----

地場産物名	米、赤米、牛乳、米粉、さつまいも、干しいたけ、木綿豆腐、ねぎ
-------	--------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

赤米ごはんの赤米はいなべ市でとれたものです。白米は、東員町産のきぬひかりを使用しています。給食センターで白米に赤米を混ぜて炊きました。ほんのり桜色をしているのが特徴です。

さつまいもサラダのさつまいも、けんちん汁のねぎは東員町でとれたものです。

からあげは、給食センターで下味をつけて手作りで作っています。幼稚園児から中学生までたくさんの量を揚げるので、調理はととても大変です。子どもたちが大好きな献立なので、残食もほとんどありません。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
赤米ごはん	米	70	東員町
	赤米	1.4	いなべ市
牛乳	牛乳	206	三重県
からあげ	鶏もも肉	60	
	おろし生姜	0.3	
	おろしにんにく	0.3	
	濃口しょうゆ	2.4	
	酒	2.4	
	片栗粉	4.5	
	米粉	4.5	三重県
	大豆油	4	
さつまいもサラダ	さつまいも	25	東員町
	えだまめ(冷)	5	
	干しぶどう	1	
	エッグケア	6	
	けんちん汁		
けんちん汁	だいこん	15	
	にんじん	5	
	干しいたけ	0.3	三重県
	こんにゃく(四角薄切り)	10	
	ごぼう	6	
	木綿豆腐(東員町産)	15	東員町
	削り節	2	
	酒	1	
	薄口しょうゆ	3.6	
	みりん	0.9	
塩	0.1		
ねぎ	3	東員町	