

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	菰野小学校	市町名	菰野町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、緑茶、油揚げ、豆腐、あおさ
-------	--------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	菰野町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
手作りふりかけ	粉かつお	2.2	
	かちり	1.5	
	砂糖	0.8	
	みりん	0.8	
	しょうゆ	1.5	
	水	2.2	
	白ごま	1.5	
お茶入りかきあげ	さつまいも	25	
	玉ねぎ	25	
	ちくわ	10	
	さやいんげん	8	
	小麦粉	9	
	片栗粉	1.5	
	ベーキングパウダー	0.7	
	緑茶粉末	0.2	四日市市
	油	0.3	
	塩	0.1	
	揚げ油	5	
あおさのみそ汁	大根	20	
	人参	8	
	えのきたけ	5	
	油揚げ	3	菰野町
	煮干粉	2	
	豆腐	20	菰野町
	白みそ	8	
	あおさ	0.4	三重県
青ねぎ	5		

献立のポイント(地場産物の説明等)

菰野町の学校給食では、菰野町産の「こしひかり」を使用しています。町内の認定農家の方に給食用に農薬や化学肥料を減らして特別に作っていただいているお米で、毎年10月中旬頃から今年とれた新米を使用しています。また、月に1回、菰野町産の「竹成米」も使用しています。竹成米は、明治初めに菰野町の松岡直右衛門さんという人が発見し栽培が始まりました。菰野町の伝統的なお米で新しく品種改良されました。

5月は菰野町近隣の地域で茶摘みが行われ、新茶のおいしい季節です。この時期は、天ぷらやかきあげ、揚げパンなどに地物の緑茶粉末を混ぜて、季節の味を給食で楽しめます。

お茶入りかきあげには、さつまいも、たまねぎ、ちくわ、さやいんげん、四日市産の緑茶粉末も入ります。いつものかきあげとは少し違い緑茶の色合いと風味が楽しめる献立です。