

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

| | | | |
|-----|-------------|-----|-----|
| 学校名 | 鈴鹿市学校給食センター | 市町名 | 鈴鹿市 |
|-----|-------------|-----|-----|

地場産物名 米、牛乳、人参、鶏卵、ひじき、キャベツ



| 献立名 | 食品名 | 1人当たり分量(g) | 産地名 |
|--------|------------|------------|-----|
| 米飯 | 米 | 75 | 鈴鹿市 |
| | 強化米 | 0.21 | |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 | 三重県 |
| 親子煮 | 削り節 | 0.5 | |
| | 水 | 15 | |
| | 鶏モモ肉 | 10 | |
| | 酒 | 1 | |
| | 玉ねぎ | 40 | |
| | 人参 | 20 | 鈴鹿市 |
| | じゃがいも | 40 | |
| | 上白糖 | 3 | |
| | こいくちしょうゆ | 6 | |
| | さつま揚げ | 10 | |
| | 鶏卵 | 30 | 鈴鹿市 |
| ひじきサラダ | ひじき | 0.8 | 三重県 |
| | 上白糖 | 2 | |
| | こいくちしょうゆ | 2 | |
| | 酒 | 1 | |
| | キャベツ | 20 | 鈴鹿市 |
| | 人参 | 10 | 鈴鹿市 |
| | まぐろオイル漬け | 10 | |
| | ノンエッグマヨネーズ | 6 | |
| | | | |
| | | | |

献立のポイント(地場産物の説明等)

今日のメニューは、鈴鹿市産の卵を使った「親子煮」です。
 鈴鹿市は山間部を中心に養鶏が盛んで、2016年は3万トンの生産があり、三重県内ではトップの生産量でした。鈴鹿市産の野菜を使い、しょうゆと砂糖で甘辛く味付けした鶏肉と卵を入れた親子煮は、子どもたちも大好きな献立です。
 「ひじきサラダ」のひじきは三重県産を使用しています。ひじきは一度、しょうゆで煮て下味をつけてからツナや野菜で和え、子どもたちが食べやすいマヨネーズ風味に仕上げています。
 お米は、鈴鹿市産コシヒカリを使用しています。また、牛乳は三重県産の大内山牛乳ですが、鈴鹿市のオリジナルパッケージで提供しています。