

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	南が丘小学校	市町名	津市
-----	--------	-----	----

地場産物名	米、牛乳、豚肉、まこもたけ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	麦飯	米	70	津市	
		麦	3.5		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	かつおのごまがらめ	かつお	45		
		酒	2.25		
		生姜	1		
		でん粉	7		
		揚げ油	5.2		
		さとう	2		
		こいくちしょうゆ	3		
		みりん	1		
		いりごま	2		
	<p><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p>イネ科の植物であるまこもたけは、9月上旬から10月中旬にかけてが収穫時期です。休耕田などを利用し、県内各地で栽培されています。また、津市の美杉小学校では、植え付けや刈り取り体験なども行われています。</p> <p>例年津市では、美杉地区の栽培者から、10月頃に新鮮な生のまこもたけを納入してもらいます。まこもたけは、ほのかな甘みがあり、歯ごたえがよく、くせがないので様々な調理方法でおいしく食べられる食材の一つです。今回は、素材の新鮮さを生かしたきんぴらを献立に取り入れました。</p>		植物油	0.5	
		まこもたけのきんぴら	豚小間切れ肉	3	三重県
生姜			1		
酒			0.5		
こいくちしょうゆ			0.4		
植物油			0.5		
まこもたけ			35	津市美杉町	
にんじん			15		
糸こんにゃく			40		
さとう			2.5		
こいくちしょうゆ			3.2		
		ごま油	0.5		
たくあんのあえもの		キャベツ	30		
	小松菜	29			
	たくあん漬	7			
	うすくちしょうゆ	0.4			