

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	町内小中学校	市町名	多気町
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、鮎の甘露煮、きゃべつ、豆腐、油あげ、にんじん、白菜、豚ばら肉
-------	-------------------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	70	多気町
	大麦	3.5	
牛乳	牛乳	200	三重県
鮎の甘露煮	鮎の甘露煮	一尾	多気町
きゃべつの青菜和え	きゃべつ	27.6	多気町
	菜めし	0.39	
豆乳汁	豆腐	11.7	多気町
	油あげ	3.9	多気町
	にんじん	8.2	三重県
	ごぼう	8.7	
	白菜	16.7	多気町
	豚ばら肉	3.9	三重県
	かつおだし	1.6	
	醤油	1.2	
	味噌	7	
	豆乳	23.5	

献立のポイント(地場産物の説明等)

地場産メニューとして年1回、町内業者の鮎の甘露煮を給食に取り入れています。
 また、米も多気郡農協から町内産ブランドである「ぎんひめ」を使用しており、野菜も多気郡農協や町内の生産団体を通じて、なるべく町内産を取り入れるようにしています。
 月1回発行する献立だよりでも、給食で使用する地場産物を紹介し、授業でも子どもたちに分かりやすく伝えられるよう画像を利用して話しています。