

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	度会中学校	市町名	度会町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、ひきわり大豆、鶏卵、牛乳、ぶなしめじ、わかめ、ねぎ、赤みそ
-------	---------------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ひきわり大豆入り 鶏そぼろごはん	米	100	度会町
	米粒麦	5	
	ひまわり油	1	
	生姜	0.4	
	鶏ひき肉	35	
	清酒	2	
	ひきわり大豆	15	三重県
	三温糖	3.3	
	濃口しょうゆ	4	
	さやいんげん(冷凍)	5	
	鶏卵	35	三重県
	食塩	0.24	
	ひまわり油	1.2	
牛乳	牛乳	206	三重県
わかめのみそ汁	大根	25	
	じゃがいも	27	
	人参	20	
	油揚げ	12	
	ぶなしめじ	7	三重県
	カットわかめ	0.4	三重県
	青ねぎ	5	伊勢市
	赤みそ	7.8	伊勢市
	だし用にぼし	4	
	水	145	
ファイバーヨーグルト	ファイバーヨーグルト	80	

献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県産の食品をたくさん使った献立です。
 米は地元の生産者から寄贈していただいた「にこまる」という品種の新米を使用しました。九州でできたブランド米の「にこまる」は、「コンヒカリ」の血を引く系統で、粒が大きめでもちもちした食感が特徴です。そのほか地元産の「ミルクィクィーン」をいただくこともあります。
 牛乳は、三重県で生産・加工された大内山牛乳を使用しています。
 ひきわり大豆入り鶏そぼろごはんの具には、三重県産の食材として大豆、鶏卵を使っています。
 みそ汁にはぶなしめじ、わかめ、青ねぎ、赤みそといった三重県産を使用しています。青ねぎは伊勢市で栽培が盛んで県内で一番多く出荷されています。赤みそも伊勢市で生産されたものです。ぶなしめじは多気町で栽培されているカットぶなしめじを使用しました。