

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	いがっこ給食センター夢	市町名	伊賀市
-----	-------------	-----	-----

地場産物名	米・牛乳・ほうれんそう・白菜・生しいたけ・油揚げ・伊賀の糸(そうめん)、葉ねぎ
-------	---



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
白飯	伊賀米	105	伊賀
牛乳	牛乳	206	三重
いわしのかば焼き	いわし	50	
	酒	2	
	しょうが	1.5	
	でんぷん	5	
	白絞油	5	
	砂糖	3.5	
	しょうゆ	5	
	酒	1.2	
	みりん	1.2	
ほうれんそうのいそべあえ	ほうれんそう	30	伊賀
	白菜	40	伊賀
	しょうゆ	1.6	
	焼き角きざみのり	0.2	
年越しにゆう麺	だし用かつおぶし	2	
	生しいたけ	8	伊賀
	油揚げ	6	伊賀
	にんじん	10	
	伊賀の糸(そうめん)	10	伊賀
	うすくちしょうゆ	5	
	みりん	1	
	葉ねぎ	5	伊賀
しそふりかけ	赤しそ粉	0.8	

献立のポイント(地場産物の説明等)

年末・年始にかけて冬至や、年越し、お正月などの行事食が続きます。大みそかには年越しそばを食べて、一年の健康を願う風習がありますが、給食では「そば」のかわりに「そうめん」を使った「年越しにゆう麺」を提供します。
 「年越しにゆう麺」に使うそうめんは、伊賀で昔ながらの製法で作られた手延べそうめん、原料は三重県産の小麦粉「たまいずみ」を使用しています。