

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立盲学校

地場産物名

ネギ、牛乳、伊勢茶



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内で様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度6回程度、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

この日は「伊勢メニュー」です。伊勢のみならず全国的に有名な「伊勢うどん」は、シンプルにネギと花かつおしか入れていない分、春巻きにはひじき以外にもたくさんの具を入れて作っています。プリンには粉末になった伊勢茶で作っており、ほのかなお茶の苦みと香りが美味しいデザートです。

献立名

食品名

1人当たり
分量(g)

産地名

伊勢うどん	伊勢うどん	200	
	ネギ	6	三重県
	花かつお	1	
	伊勢うどんのタレ	9	
牛乳	牛乳	206	三重県
ひじき入り春巻き	春巻きの皮	10	
	豚ひき肉	25	
	たけのこ	12	
	にんじん	10	
	にら	5	
	干し椎茸	1	
	春雨(乾燥)	6	
	ひじき(乾燥)	0.7	
	ごま油	0.5	
	しょうゆ	2.3	
	酒	2	
	中華だし	6	
	片栗粉	1.4	
揚げ油	10		
伊勢茶プリン	伊勢茶(粉末)	0.5	三重県
	砂糖	7.5	
	アガー	1.5	
	牛乳	50	三重県
	水	20	
	生クリーム	4	