

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立聾学校
-----	---------

地場産物名	牛乳・米・大麦・のりの佃煮・大豆・ひじき・葉ねぎ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	牛乳	牛乳	206	三重	
	むぎごはん	米	85	三重	
		おおむぎ	5	三重	
	のりの佃煮	佃煮	9	三重	
	魚の南蛮漬け	さば	60		
		片栗粉	5		
		油	10		
		砂糖	6		
		こいくち	5		
		酢	12		
		葉ねぎ	6	三重	
		しょうが	2		
	水	10			
	献立のポイント(地場産物の説明等)				
	<p>学校給食会から安定的に入手できる三重県産の大豆、ひじき、のり佃煮を使用した。葉ねぎも八百屋より三重県産のものが安定的に購入できる。さばについて以前は魚屋より三重県産のものが購入できていたが、現在では価格の高騰により購入が難しくなっている。</p>	大豆とひじきのサラダ	大豆(ドライパック)	30	三重
ひじき(ドライパック)			6	三重	
きゅうり			20		
ベーコン			10		
マヨネーズ			6		
こいくち			1		
ごま油			0.5		
えのきのすまし汁			こいくち	3	
かつおだし		1			
葉ねぎ		5	三重		
わかめ		1			
かまぼこ		8			
えのきだけ	10				