

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立城山特別支援学校

地場産物名

ご飯、豆腐、ひじき、大豆



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
米飯	学校給食用精白米	60	三重県	
牛乳	牛乳	206	三重県	
ひじき入り豆腐ハンバーグ	牛ひき肉	20		
	豚ひき肉	20		
	木綿豆腐	30	三重県	
	玉ねぎ	35		
	ひじき	6	伊勢市	
	パン粉	5		
	食塩	0.15		
	こしょう	0.01		
	トマトケチャップ	6		
	ウスターソース	1.2		
	大豆のさっぱりあえ	大豆	19	三重県
砂糖		1		
こいくちしょうゆ		0.75		
水		1		
ほうれんそう		26		
にんじん		5		
砂糖		1.9		
穀物酢		2.3		
こいくちしょうゆ		1		
みそ汁		玉ねぎ	25	
		えのきたけ	5	
	わかめ	0.5	伊勢市	
	米みそ	6		
	かつおだし	1.4		
	水	125		

献立のポイント(地場産物の説明等)

伊勢志摩地区で生産されているひじきと三重県産の豆腐を使用したハンバーグにしました。伊勢志摩地区が海産物の製造に適している理由は、製造に欠かせない真水が豊富にあることや雨が少なく、冬でも雪はほとんど降らず、西風が強いため乾燥にはぴったりであるなどの気候条件がよいからです。また、大豆やわかめ等も使用し、どの献立にも三重県産の食材を使用することを意識して献立をたてました。