

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立特別支援学校玉城わかば学園

地場産物名

米、牛乳、ひじき、大豆、絹ごし豆腐、ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

お米は、三重県で生まれた「結びの神」というお米を使用しています。猛暑の中でも安定した収穫量で高い品質、美味しいお米を目標に開発されたお米です。
牛乳は大内山で生産されている大内山牛乳を使用しています。県内の工場で生産されているため、新鮮で美味しいです。
ひじきは全国生産量のほとんどを三重県が占めています。ひじきと大豆の和え物は、三重県伊勢市産のひじきと三重県産の大豆をたっぷり使用しています。ひじきは下味をつけていることでひじき自体にも味がついて食べやすくなっています。
あおさのみそ汁は、伊勢志摩産のあおさ、三重県産の豆腐やねぎを使用しています。たっぷりのあおさが入り、磯の風味も感じられるみそ汁になっていました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
麦いりごはん	精米	65	三重県	
	精麦	3		
牛乳	牛乳	200	三重県	
かつおの彩りあえ	かつお	45		
	しょうが	0.5		
	こいくちしょうゆ	0.3		
	料理酒	2		
	片栗粉	5		
	揚げ油	5		
	こまつな	15		
	とうもろこし	7		
	うすくちしょうゆ	3		
	本みりん	1		
三温糖	三温糖	2.5		
	三温糖	2.5		
ひじきと大豆の和え物	ひじき	1.5	伊勢市	
	三温糖	0.2		
	こいくちしょうゆ	1		
	ツナ	7		
	大豆	10		三重県
	キャベツ	20		
	にんじん	7		
	三温糖	0.8		
	穀物酢	1.8		
	こいくちしょうゆ	1.5		
あおさのみそ汁	絹ごし豆腐	25		三重県
	あおさ	1	伊勢志摩	
	玉葱	10		
	にんじん	7		
	ねぎ	7		伊勢市
	だし用けずり節	3		
	だし昆布	0.6		
	水	155		
ミックス味噌	8.7			