

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立度会特別支援学校
-----	--------------

地場産物名	米、牛乳、焼き豆腐、牛肉、こいくちしょうゆ、油揚げ、さといも、ねぎ				
献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名		
	ご飯	米	50	三重県	
		麦	2		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	豆腐の松阪牛みそがけ	焼き豆腐	75	三重県	
		サラダ油	0.3		
		しょうが	0.5		
		松阪牛ひき肉	20	松阪市	
		玉葱	10		
		赤だしみそ	10		
		三温糖	5		
		こいくちしょうゆ	1	三重県	
		料理酒	4		
		ごま油	0.2		
	<p style="text-align: center;"><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p>度会特別支援学校には、松阪・南勢志摩地域の子どもたちが通っています。自分たちの地元の食材や、地元で古くから伝わる郷土料理を知ってもらえるような献立にしました。</p> <p>豆腐の松阪牛みそがけの焼き豆腐は、松阪市の豆腐屋、岡村豆腐のものを使用しました。ひき肉は、松阪市のブランド牛「松阪牛」のひき肉を使用しました。</p> <p>さといものすまし汁のさといも、ねぎは三重県産のものを使用しました。</p> <p>「ちゃつ」とは、三重県の南勢地域の郷土料理です。にんじん、れんこん、えのきたけ、油揚げ、昆布、しらたきを甘酢を加えた煮汁で煮込みました。油揚げは岡村豆腐のものを使用しました。</p> <p>「ちゃつ」を知らない児童生徒がほとんどで、どのような料理なのかを教員と予想しながら食堂に向かい、給食を前にして「これがちゃつか」とめずらしそうに食べていました。さっぱりとした味付けでしたが、しっかりと噛んで食べる姿が見られました。</p>	ちゃつ	にんじん	6	
			油揚げ	6	三重県
		えのきたけ	6		
		刻み昆布	0.4		
		しらたき	10		
		三温糖	2.6		
		うすくちしょうゆ	0.65		
		本みりん	0.5		
		だし汁	2		
		こいくちしょうゆ	0.3		
		れんこん	30		
		食塩	0.06		
		米酢	2.4		
		白ごま	1.2		
さといものすまし汁			さといも	13	三重県
		ほんしめじ	6		
		玉葱	25		
		ねぎ	3	三重県	
		パウミー	0.6		
		うすくちしょうゆ	2.5		
		食塩	0.1		
		料理酒	1.5		