

<いがスマイル給食と地元食材>

2年3組 名前

献立		伊賀牛ごぼうご飯 牛乳 木の芽田楽 沢煮椀				
いがスマイル給食について		献立名	食品名	1人当たり分量(g)	材料産地名	
伊賀市には、米や牛肉、農産物などおいしい食材がたくさんあります。これらの食材を給食に取り入れることで、地元食材の知識を広げ、郷土の良さを再確認してほしいと「いがスマイル給食」が始まりました。2020年9月から月に1~2回に「いがスマイル給食」が伊賀市小中学校で実施されています。 * 食材費は伊賀市より補助されています。	PR食材 伊賀米	伊賀牛ごぼうご飯	◎伊賀米コシヒカリ	95	伊賀	
			サラダ油	1	アメリカ・ブラジル カナダ・オーストラリア	
しょうが	1					
◎牛肉	25		伊賀			
ごぼう	7					
さとう	2.5		タイ・オーストラリア・ブラジル			
牛乳	206		三重			
伊賀産食材をPRしよう!	PR食材 伊賀米	木の芽田楽	◎木綿豆腐	110	伊賀	
			白みそ	7	アメリカ・タイ	
			さとう	3.5	タイ・オーストラリア・ブラジル	
			木の芽	0.1		
			沢煮椀	豚もも肉	10	三重
				かつおだし汁	140	
				こんにゃく	10	国産
にんじん	20	徳島				
大根	40					
えのきだけ	5	長野				
◎ねぎ	7	伊賀				
* ◎は伊賀産食材						

〇味、香り、粘りの三拍子そろった高品質で美味しいお米で、かめはかむほど甘味が増し、冷めてもおいしいのが特徴。
〇日本穀物検定協会の食味ランキングで最上位の「特A」の評価を平成23年から平成30年までの8年間で7回の受賞があった。令和4年収穫米も「特A」評価を受けた。

<いがスマイル給食と地元食材>

2年3組 名前

献立		伊賀牛ごぼうご飯 牛乳 木の芽田楽 沢煮椀				
いがスマイル給食について		献立名	食品名	1人当たり分量(g)	材料産地名	
伊賀市には、米や牛肉、農産物などおいしい食材がたくさんあります。これらの食材を給食に取り入れることで、地元食材の知識を広げ、郷土の良さを再確認してほしいと「いがスマイル給食」が始まりました。2020年9月から月に1~2回に「いがスマイル給食」が伊賀市小中学校で実施されています。 * 食材費は伊賀市より補助されています。	PR食材 伊賀牛	伊賀牛ごぼうご飯	◎伊賀米コシヒカリ	95	伊賀	
			サラダ油	1	アメリカ・ブラジル カナダ・オーストラリア	
しょうが	1					
◎牛肉	25		伊賀			
ごぼう	7					
さとう	2.5		タイ・オーストラリア・ブラジル			
牛乳	206		三重			
伊賀産食材をPRしよう!	PR食材 伊賀牛	木の芽田楽	◎木綿豆腐	110	伊賀	
			白みそ	7	アメリカ・タイ	
			さとう	3.5	タイ・オーストラリア・ブラジル	
			木の芽	0.1		
			沢煮椀	豚もも肉	10	三重
				かつおだし汁	140	
				こんにゃく	10	国産
にんじん	20	徳島				
大根	40					
えのきだけ	5	長野				
◎ねぎ	7	伊賀				
* ◎は伊賀産食材						

① 特徴 寒暖差のある気候で飼育されており、他のブランド牛と比べて霜降りの量は少ない、赤身と脂がほど良いバランスになっているのが特徴です。
② どこでとれるか、伊賀牛は伊賀市・名張市において肥育された此所の黒毛和種の未經産牛であり、伊賀産肉牛生産振興協議会の会員30戸で約2,400頭の牛が飼育されている。
③ レシピ
伊賀牛っ中だく