

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	花岡小学校	市町名	松阪市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、とり肉、たまねぎ、かぼちゃ、じゃがいも、なす、にんじん、ミニトマト、県内米粉カレールウ、牛乳
-------	--



献立のポイント(地場産物の説明等)

松阪市は、地産地消の考えに基づく「まごころ給食」を年2回(7月と1月)に実施しています。花岡小学校では、毎回児童のご家庭に野菜募集の呼びかけをし、野菜を提供していただいています。今回の第1回「まごころ給食」時には、16軒(児童25名)のご家庭にご協力いただき、たまねぎ、かぼちゃ、じゃがいも、なす、にんじん、ミニトマトを使った「まごころきらきらカレー」を実施しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
まごころきらきらカレー (麦入り)	米	70	松阪市	
	麦	3.5		
	とりもも肉	20	三重県	
	赤ワイン	0.5		
	たまねぎ	40	松阪市	
	西洋かぼちゃ	20	松阪市	
	じゃがいも	40	松阪市	
	なす	5	松阪市	
	にんじん	2	松阪市	
	ミニトマト	2	松阪市	
	サラダ油	1		
	にんにく(りん茎)	0.2		
	サラダ油	1		
	食塩	0.05		
	白こしょう	0.01		
牛乳	県内米粉カレールウ	6	三重県	
	野菜米粉カレールウ(甘口)	6		
	トマトケチャップ	2		
	ウスターソース	1		
	水	85		
	牛乳	206	三重県	
	モロヘイヤのレモン和え	モロヘイヤ(茎葉)	15	
		もやし	40	
		ツナフレーク	10	
		レモン(果汁、生)	1	
こいくちしょうゆ		2		
三温糖		1		