

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	御浜町給食センター	市町名	御浜町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、卵、ゆず果汁、みかん			
	献立名	食 品 名	1人当たり 分量(g)	産地名
	親子丼	米	80	御浜町
		水/だし用削り節	35 2	
		鶏肉/人参	30 20	
		玉ねぎ	40	
		卵	45	御浜町
		しょう油/みりん	7 6.5	
		三温糖/塩	0.5 0.14	
		ねぎ	3	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	さんばい	干しいたけ	0.6	
		大根/れんこん	5 5	
		たけのこ/人参	5 5	
		ごぼう/板こんにゃく	5 7	
		かまぼこ	7	
		だし用削り節/水	0.5 15	
		三温糖/しょう油	1 1.5	
		みりん/塩	0.5 0.1	
		酢/白砂糖	2.7 1.8	
		ゆず果汁	1	三重県
	みかん	みかん	50	御浜町

献立のポイント(地場産物の説明等)

御浜町は、気候が温暖なため、いろいろなみかんが栽培され、年間を通して様々なみかんが味わえます。温州ミカン、超極早生みかん、極早生みかん、早生みかん、晩生みかんなどの種類があり、9月から1月上旬まで収穫されます。また、「さんばい」は御浜町の郷土料理で柑橘の果汁を使います。郷土料理の「かきまぜ寿司」なども柑橘の果汁を使っています。