

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立盲学校

地場産物名

米、牛乳、葉ねぎ、さば



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内で様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度6回程度、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

この日は「桑名メニュー」でした。桑名市は淡水と海水が程よく混ざるので貝がよくとれる場所です。桑名の名産、蛤を長く保存できるよう佃煮にした「時雨蛤」は、時雨が降る時期に蛤が最も美味しくなることから名付けられたそうです。後には、あさりやしじみで作られることも多くなりました。給食のしぐれごはんは、あさりの佃煮で作っています。また、盲学校では食器の配置が少し違い、汁椀を上部真ん中(12時の方向)に置くルールとなっています。

献立名

食品名

1人当たり
分量(g)

産地名

しぐれごはん

米

80

三重県

あさり佃煮

12

葉ねぎ

3

三重県

しょうが

1

牛乳

牛乳

206

三重県

さばの梅肉やき

さば

70

三重県

酒

4

濃口しょうゆ

3

砂糖

2.3

みりん

0.8

ねり梅

2.5

小松菜ともやしの煮び

小松菜

40

たし

もやし

20

にんじん

10

油揚げ

3

薄口しょうゆ

3.4

酒

1

砂糖

2

みりん

0.3

かつおだし

40

のっぺい汁

鶏もも肉

10

だいこん

20

にんじん

8

こんにゃく

8

さといも

12

ごぼう

8

葉ねぎ

5

三重県

薄口しょうゆ

3

酒

2

かつおだし

160

かたくり粉

3