

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立特別支援学校玉城わかば学園

地場産物名

ごはん、牛乳、鶏肉、葉ねぎ、干ひじき、つきこんにゃく、木綿豆腐、しいたけ



献立のポイント(地場産物の説明等)

玉城町や伊勢市の食材を使用した献立です。
特に、しいたけは、本校から近隣の場所で、菌床栽培されています。温度や湿度管理を徹底し、大きく菌ごたえのある立派なしいたけです。
生産者は、しいたけが苦手な子どもにも食べやすい、おいしいしいたけ作りに努めていることを仰っていました。

献立名	食 品 名	1人当たり 分量(g)	産地名
麦ごはん	精米	65	三重県
	精麦	3	
牛乳			三重県
鶏のねぎソースかけ	鶏肉	50	三重県
	料理酒	1	
	こいくちしょうゆ	1	
	しょうが	0.8	
	片栗粉	6	
	揚げ油	4	
	こいくちしょうゆ	3	
	三温糖	1.5	
	穀物酢	2	
	ごま油	0.6	
	水	2	
	葉ねぎ	5	伊勢市
ひじき煮	かまぼこ	7	
	干ひじき	2	伊勢市
	にんじん	15	
	つきこんにゃく	15	伊勢市
	とうもろこし	4	
	炒め油	0.4	
	三温糖	1	
	こいくちしょうゆ	2	
	本みりん	0.5	
	だし汁	10	
玉城産しいたけ入りすまし汁	木綿豆腐	30	三重県
	生しいたけ	5	玉城町
	キャベツ	30	
	こまつな	25	
	だし用けずり節	3	
	だし昆布	0.5	
	うすくちしょうゆ	4	
	食塩	0.03	
	水	150	