

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

三重県立度会特別支援学校

地場産物名

米、牛乳、まこもたけ、こいくちしょうゆ、木綿豆腐、ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

鶏肉の甘酢あんかけに使用したまこもたけは、三重県産のものです。しゃきしゃきとした食感がたけのこに似ています。揚げた鶏肉をたれに絡めることで、子どもたちが食べやすいよう工夫しました。野菜が苦手な子どもも食べやすいように、甘酸っぱいたれの中ににんじんやピーマンなどの野菜を入れました。

しめじのすまし汁に使用している豆腐は松阪市の豆腐屋さんから納入しています。豆腐にはたんぱく質とカルシウムが多く含まれているため、汁物には積極的に入れるようにしています。ねぎは伊勢市でとれたものです。すまし汁のだしの香りや味を好む子どもも多く、笑顔で食べてくれていました。

献立名	食 品 名	1人当たり 分量(g)	産地名
ご飯	米	50	三重県
	大麦	2	
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏肉の甘酢あんかけ	鶏モモ肉	40	
	食塩	0.03	
	でんぷん	6	
	揚げ油	6	
	サラダ油	0.4	
	おろしにんにく	0.2	
	おろししょうが	0.3	
	にんじん	5	
	玉ねぎ	20	
	ピーマン	5	
	まこもたけ	6.6	三重県
	こいくちしょうゆ	4.2	三重県
	米酢	2	
	三温糖	3.5	
	トマトケチャップ	3.3	
	でんぷん	1	
きゅうりとたくあんの和え物	きゅうり	22	
	キャベツ	25	
	刻みたくあん	6.5	
	すりごま	1	
しめじのすまし汁	しめじ	5	
	玉ねぎ	15	
	木綿豆腐	20	三重県
	ねぎ	3	伊勢市
	和風だし	0.5	
	うすくちしょうゆ	2.8	
	食塩	0.1	
	料理酒	1	