

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名

齋宮小学校

市町名

明和町

地場産物名

米、牛乳、ほうれん草、キャベツ、人参、木綿豆腐、大根、九条ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

明和町では、地域の生産者の方が、町内の小学校・中学校の給食で食育の日に使う野菜を1年間を通して作ってくださっています。また、明和町はお米の産地であり、子どもたちは、給食の米飯でも、明和町のコシヒカリを食べています。けんちん汁は、地場産物の野菜や豆腐が入り、子どもたちに人気の汁物です。九条ねぎは、葉は深い緑色で、長く柔らかく、豊かな風味が特徴です。他のネギにはない、「ぬめり」を多く持つことで甘味が増し、薬味として適しています。

献立名

食 品 名

1人当たり
分量(g)

産地名

米飯

米

70

明和町

牛乳

牛乳

206

三重県

いかの揚げ煮

いか(片栗粉付)

50

なたね油

7

三温糖

3

こいくちしょうゆ

3

清酒(上撰)

1

本みりん

1

ほうれん草のおひたし

ほうれん草

10

明和町

キャベツ

30

明和町

人参

10

明和町

三温糖

1

こいくちしょうゆ

1.5

けんちん汁

鶏若鶏肉胸(皮付き)

10

木綿豆腐

20

三重県

大根

25

三重県

人参

15

明和町

九条ねぎ

2

明和町

つきこんにゃく

15

食塩

3

こいくちしょうゆ

0.1

清酒(純米酒)

4

ごま油

1

鯖加工品(削り節)

1

水

90