

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	宮川小学校	市町名	大台町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、きゃべつ、葉ねぎ、乾しいたけ、せん茶			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	麦ごはん	米	70	三重県
		麦	7	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	でたらめ焼き	きゃべつ	15	三重県
		葉ねぎ	3	三重県
		薄力粉	12	
		木綿豆腐	20	
		水	18	
		マヨネーズタイプ調味料	6	
		乾しいたけ	0.2	大台町
		せん茶	0.1	大台町
		紅しょうが	0.5	
		かつおぶし	0.3	
		三温糖	1.8	
		食塩	0.5	
		ごま油	2	
		本みりん	0.8	
		こいくちしょうゆ	2.2	
		しょうが(生)	0.1	
		三温糖	0.8	
	大根と里芋のそぼろ煮	サラダ油	0.5	
		鶏ひき肉	20	
		料理酒	1.5	
		水	25	
		かつおだし	0.5	
	にんじん	10		
	三温糖	2		
	こいくちしょうゆ	4		
	本みりん	1.5		
	だいこん	50		
	さといも	20		
	冷凍さやいんげん	5		
	かたくり粉	1		
	水	2		

献立のポイント(地場産物の説明等)

大台町の「でたらめ焼き」は、地域の方が大台町の祭りで、来てくれる人に「大台町を好きになってもらいたい」「食べることを通して人と人がつながれるように」という思いを込めて作っていた料理です。お好み焼きのような作り方で、中には大台町の特産品である「お茶」や「干しいたけ」が入っています。現在は、祭りで作られることはなくなってしまったようですが、大台町の小学校4年生の人権授業の一貫で、地域の方と一緒に調理実習を行っています。給食では、アレルギーがある児童も食べられるようにレシピを工夫し、4年生以上の児童がまだ学習していない学年へ授業で学んだことを広めたり、地域の食べ物に親しむきっかけになったりすることを目的に実施しています。