

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	志摩市学校給食センター	市町名	志摩市
-----	-------------	-----	-----

地場産物名	米・牛乳・伊勢海老・あおさ・たい・アイゴ・うつぼ
-------	--------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

志摩市の特産品である伊勢海老をメインに志摩観光ホテルの総料理長が考案した献立です。
 伊勢海老は食べやすくするために殻から身を外し、殻を器にして調理しました。
 志摩のお魚のスープは、志摩市でとれる魚の頭や中骨などのあらを使って濃厚なだしを取りました。魚の姿は見えませんが、魚を感じるスープになっています。特にアイゴやうつぼは、伊勢海老や海藻を食べてしまう海の天敵ということもあり、今回使用することになりました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	80	志摩市
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	三重県
伊勢海老チーズマヨネーズ焼き	伊勢海老	25	志摩市
	ハーフマヨネーズ	11	
	乾燥マッシュポテト	4	
	粉チーズ	4	
	あおさ	0.2	志摩市
	パン粉	0.75	
志摩のお魚のスープ	たい(あら)	30	志摩市
	うつぼ(あら)	10	志摩市
	アイゴ(あら)	10	志摩市
	にんにく	0.6	
	にんじん	8	
	たまねぎ	18	
	セロリ	5	
	白ワイン	5	
	トマトピューレ	10	
	水	100	
	サラダ油	0.5	
	にんじん	10	
	たまねぎ	22	
	じゃがいも	33	
塩	0.5		
生クリーム	5		
乾燥パセリ	0.01		