

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	百合が丘小学校	市町名	名張市
-----	---------	-----	-----

地場産物名	抹茶きなこ揚げパン、牛乳、ツナサラダ、クリームスープ		
-------	----------------------------	--	--



献立のポイント(地場産物の説明等)

みえ地物一番給食の日には、地元の食材を多く使った献立になるように考えて作成しています。ツナサラダの小松菜は、名張市のアグリ農園さんで水耕栽培によって育てられたものを使用しました。もう1品は、クリームスープの実えんどうです。地元の旬の野菜を給食で使用することで、子どもたちに地物の日をアピールしています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
抹茶きなこ揚げパン	コッペパン	60		
	抹茶	0.2		
	きなこ	2		
	三温糖/塩/油	16.1		
牛乳	牛乳	206	三重県	
ツナサラダ	キャベツ	35		
	こまつな	10	名張市	
	ツナ水煮	7		
	ホールコーン	5		
	油	0.5		
	米酢	1		
	三温糖	0.1		
	塩/こしょう	0.22		
	クリームスープ	ベーコン	10	
		油	0.5	
玉ねぎ		30		
にんじん		10		
じゃがいも		40		
実えんどう		5	名張市	
かつおだし		2		
ベイリーフ		0.02		
米粉・みえのゆめ		5	三重県	
牛乳		30	三重県	
白ワイン	1			
塩/こしょう	0.52			