「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校伊賀つばさ学園

地場産物名	米　牛乳　伊賀牛　にんじん　ねぎ

献　立　の　ポ　イ　ン　ト(地場産物の説明等)

・6月の食育月間に合わせて19日の食育の日を「給ちゃんの日」と位置づけ、日々の給食や食べることを考える日にしています。今月は19日（木）に実施し、郷土料理をテーマにし【さいら】【名張牛汁】【お楽しみデザート】を給食に取り入れました。
【さいら】・・・伊賀名張地域では昔、生魚を食べる機会が少なく干物などを食べていたそうで、それが郷土の味となりさんまの干物をさいらと呼ぶようになりました。
【名張牛汁】・・・ブランド牛の伊賀牛を使ったすまし汁です。元々は精肉店のまかない料理から始まりました。
【お楽しみデザート】は給食って楽しいな！うれしいな！という気持ちを持ってもらいたく、クラスの友達と楽しく給食時間を過ごしてもらおうというねらいで、3種類から1つのデザートを選んでもらいました。食物アレルギーや再調理の児童生徒にも自由に選んでもらえるデザートにしました。

献立名	食　品　名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	ごはん	70	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
さいら	さんまの干物	1切	
おかかあえ	さやいんげん	10	
	りょくとうもやし	20	
	オクラ	8	
	えのき	7	
	かつお節	1	
	濃口醤油	1.5	
	上白糖	1.2	
名張牛汁	伊賀牛	12	伊賀市
	木綿豆腐	20	
	油揚げ	5	
	玉葱	20	
	板こんにゃく	15	
	ごぼう	10	
	にんじん	8	三重県
	ねぎ	5	三重県
	だし用こんぶ	0.5	
	だし用けずり節	1.6	
	薄口醤油	3.5	
	食塩	0.1	
	本みりん	1	
	水	170	
お楽しみデザート	とろけるプリン	1個	
	チョコプリン		
	あまなつフレッシュ		