

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	白子小学校	市町名	鈴鹿市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、玄米団子、赤みそ
-------	---------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	75	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
豚肉のしょうが焼き	豚肩肉	45	
	玉ねぎ	50	
	油	2	
	おろししょうが	0.8	
	こいくちしょうゆ	4	
	上白糖	2	
	酒	2	
	玄米団子汁	人参	15
玉ねぎ		20	
小松菜		5	
白ねぎ		3	
板こんにゃく		10	
玄米団子		25	鈴鹿市
赤みそ		2	鈴鹿市
白みそ		4	
削り節		2	
水		100	

献立のポイント(地場産物の説明等)

「豚肉のしょうが焼き」は、豚肉とたっぷりの玉ねぎを炒めた、とても人気のあるメニューです。玉ねぎの甘みが加わった甘辛い味つけで、ごはんもすすみます。

鈴鹿市では豚肉も育てられており、鈴鹿市の豚肉を生産・販売する業者から、仕入れている学校もあります。

「玄米団子汁」は、鈴鹿市産の玄米から作られた玄米団子をアピールした、みそ味の汁物です。玄米団子は、噛むと玄米の風味がほんのり感じられ、ぷちぷちとした食感が楽しめます。その他、たくさんの野菜も入っており、いろいろな食材のうまみを味わうことができます。赤みそは、鈴鹿市にある醸造で、鈴鹿市産大豆から作られたものです。

お米は、鈴鹿市産のコンヒカリです。牛乳は、三重県産の大内山牛乳を使用していますが、鈴鹿市の牧場で絞った牛の乳も含まれています。