

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立杉の子特別支援学校
-----	---------------

地場産物名	米、牛乳、豚肉、大豆、ひじき、豆腐、あおさ
-------	-----------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	70	三重県産
	水	90	
牛乳	牛乳	206	三重県産
とんてき風炒め	豚肉	50	三重県産
	にんにく(りん茎)	0.4	
	しょうが	1	
	料理酒	1	
	たまねぎ	40	
	米油	0.5	
	四日市とんてきソース	8	
	片栗粉	0.3	
ひじきと大豆のサラダ	ひきわり大豆ドライパック	15	三重県産
	伊勢産 芽ひじき	0.3	三重県産
	キャベツ	25	
	にんじん	5	
	ドレッシングコーンクリーミー	7	
あおさのみそ汁	にんじん	5	
	だいこん	30	
	えのきたけ	5	
	木綿豆腐	10	三重県産
	合わせだしパック	5	
	水	100	
	白みそ	10	
あおさのり 三重産	0.3	三重県産	

献立のポイント(地場産物の説明等)

本校では毎月第3金曜日を「みえ地物一番給食」と設定し、三重県産の食材を多く取り入れた給食を提供しています。

四日市のB級グルメのとんてきをイメージした炒めものを三重県産の豚肉を使用して作りました。他にもサラダやみそ汁に、大豆、ひじき、あおさなどの三重県産の食材を使用しました。