

「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玉城わかば学園
-----	-------------------

地場産物名	米、牛乳、玉城豚、生しいたけ、絹ごし豆腐、鶏卵			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>生姜炒めに使用した「玉城豚」は、玉城町で育てられたブランド豚です。やわらかな肉質と甘みのある脂が特徴で、飼料や衛生管理にもこだわり、安全・安心な品質を備えています。地域の食文化を支える食材のひとつです。</p> <p>また、カップ焼きに使用した「しいたけ」は、本校近隣で菌床栽培されたものです。温度や湿度の管理を徹底して育てられ、大きく歯ごたえがあるのが特徴です。生産者は「しいたけが苦手な子どもでも食べやすいように」と工夫を重ね、多くの人にしいたけのおいしさを伝えていきたいと取り組んでいます。</p> <p>カップ焼きは、生産者から伺ったおすすめの食べ方を給食用にアレンジして提供しました。しいたけを丸ごと焼き、マヨネーズとしょうゆをかけてステーキのように楽しむ方法です。今回は、しいたけが苦手な子もいることから、子どもたちが好むじゃがいもを加え、彩りにはとうもろこしを使用しました。じゃがいもは細切りにしてフライドポテトのような見た目にすることで、子どもたちが食べやすいよう工夫しています。</p> <p>さらに、かきたま汁に使用した「鶏卵」は明和町で生産されたものです。加えて、「絹ごし豆腐」には三重県産の大豆を使用しており、なめらかな口当たりと豊かな風味が特徴です。</p>	麦ごはん	米 麦	70 3	三重県
	牛乳	牛乳	206	三重県
	玉城豚の生姜炒め	玉城豚小間切れ 合成清酒 こいくちしょうゆ 生姜 たまねぎ にんじん 合成清酒 こいくちしょうゆ 本みりん 炒め油 片栗粉 溶き水	30 1 1 1.3 35 20 1 3 1.5 0.5 0.5 0.7	玉城町
	玉城産しいたけとじゃが芋のカップ焼き	じゃがいも 上新粉 生しいたけ とうもろこし 卵不使用マヨネーズ こいくちしょうゆ	45 3 10 3 6.3 2.5	玉城町
	かきたま汁	絹ごし豆腐 鶏卵 はくさい こまつな 乾燥わかめ 青ねぎ だし用昆布 だし用けずり節 食塩 こしょう うすくちしょうゆ 片栗粉 溶き水 水	20 20 20 16 0.3 2 0.6 3 0.2 0.02 2 1 2 150	三重県 明和町