

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	花岡小学校	市町名	松阪市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	ご飯、牛乳、松阪赤菜、豚肉、だいこん、葉ねぎ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	ご飯	米	70	三重県	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	チキンチキンごぼう	鶏むね肉(皮付き)		35	
		清酒		1	
		食塩		0.1	
		ごぼう		30	
		でんぷん		10	
		油		6	
		こいくちしょうゆ		3.5	
		三温糖		2.5	
		本みりん		3.5	
	松阪赤菜のツナ和え	松阪赤菜		10	松阪市
		はくさい		20	
		ツナフレーク		5	
		白すりごま		0.5	
		こいくちしょうゆ		1	
		三温糖		0.6	
	沢煮椀	豚肉		5	松阪市
		だいこん		25	三重県
		にんじん		10	
もやし			25		
葉ねぎ			3	三重県	
削り節			3		
うすくちしょうゆ			2.5		
こいくちしょうゆ			1		
清酒			1.5		
食塩		0.1			
<p>献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>松阪市で作られた松阪赤菜を使用した和え物を給食に取り入れました。毎年冬に給食で使用されており、鮮やかな赤色の茎と根が特徴で11月～12月頃が旬の野菜です。</p> <p>子どもたちには、松阪赤菜に関する掲示物や当日の給食時の放送、ロイロノートで作成したスライドを用いて啓発をしました。</p> <p>実際に松阪赤菜を食べた子どもたちからは、「美味しかった」という声がありました。</p>					