

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立盲学校
-----	---------

地場産物名	米、まこもたけ水煮、葉ねぎ、牛乳、たまご、こんにゃく
-------	----------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
まこもたけ入り肉ごはん	米	80	三重県
	牛こま肉	18	
	まこもたけ水煮	18	三重県
	ひじき	1	
	葉ねぎ	6	三重県
	濃口しょうゆ	5	
	酒	3	
	砂糖	2	
牛乳	牛乳	206	三重県
鈴鹿みそおでん	たまご	50	三重県
	だいこん	80	
	にんじん	20	
	ちくわ	20	
	こんにゃく	40	三重県
	厚揚げ	50	
	だし汁	100	
	濃口しょうゆ	2	
	酒	2	
	みりん	2	
	砂糖	4	
さつま芋蒸しパン	さつま芋	15	
	蒸しパンミックス	20	
	砂糖	2	

献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度6回程度、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

この日は「四日市鈴鹿メニュー」でした。おでんは味付けの違いや地域名産の練り製品を使うなど、日本全国でその土地ならではのおでんがあります。「鈴鹿みそおでん」はご当地の赤みそを使い、じっくりと煮込みました。そして四日市の郷土料理である「肉ごはん」には、菰野町で栽培されている「まこもたけ」も入っています。