

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立城山特別支援学校
-----	--------------

地場産物名	牛乳、ご飯、豆腐、ひじき、葉ねぎ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	米飯	学校給食用精白米	60	三重県	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	ひじき入り豆腐ハンバーグ	牛ひき肉		20	
		豚ひき肉		20	
		木綿豆腐		30	三重県
		玉ねぎ		35	
		ひじき		6	伊勢市
		パン粉		5	
		食塩		0.15	
		こしょう		0.01	
		トマトケチャップ		6	
		ウスターソース		1.2	
	献立のポイント(地場産物の説明等) 伊勢志摩地区で生産されているひじきと三重県産の豆腐を使用したハンバーグにしました。伊勢志摩地区が海産物の製造に適している理由は、製造に欠かせない真水が豊富にあることや雨が少なく、冬でも雪はほとんど降らず、西風が強いため乾燥にはぴったりであるなどの気候条件がよいからです。三重県の郷土料理として親しまれている「あいませ」も献立として提供しました。どの献立にも三重県産の食材を使用することを意識して献立をたてました。	あいませ	にんじん	5	
			切干だいこん	4	
			れんこん	10	
国産椎茸スライス			0.65		
油揚げ			5		
うすくちしょうゆ			1.5		
砂糖			2.8		
だし			0.7		
穀物酢			4		
ごま			1		
水		55			
地物野菜のみそ汁		さといも	30		
		にんじん	5		
		こんにゃく	15		
		国産椎茸スライス	0.55		
	葉ねぎ	3.5	三重県		
	米みそ(ミックス)	6			
	かつおだし	1.6			
水	120				