

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	名張小学校	市町名	名張市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、ほうれん草、葉ねぎ、うすくちしょうゆ			
	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>「みえ地物一番給食の日」は、毎月第3木・金に設定しています。11月は、24日の「和食の日」と合わせて、「出汁を感じる和食献立」として21日に実施しました。給食時間に、給食委員さんが、今日の出汁はどんな食材かを当てるクイズを出しました。麦ごはんのお米は地元の伊賀米コシヒカリを使用しています。魚の付け合わせに使ったほうれん草は、小学校区の八百屋さんが、校区に近い農家さんから仕入れたものを使用しています。また、すまし汁の葉ねぎは、市内の農家さんから仕入れたものです。調味料では、校区にある糀屋(森本造酢店)とつながりがある、伊勢市で製造された薄口醤油も使用しています。すべての材料が地元ではそろいませんが、「地元の八百屋さんや、食材を届けてくれる業者さんの努力で、地物食材を使った給食が出来る事に感謝しましょう」とこの日の給食時間を締めくくりました。</p>	麦飯	米	80	名張市
		麦	4	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	鯖の味噌煮	鯖	50	
		みそ	5	
		しょうが	1	
		三温糖	3	
		酒	3	
		みりん	2	
	ごま和え	キャベツ	25	
		ほうれんそう	10	名張市
		緑豆もやし	10	
		うすくちしょうゆ	1	伊勢市
		いりごま	1	
	豆腐のすまし汁	木綿豆腐	30	
		たまねぎ	30	
		えのきたけ	10	
		葉ねぎ	5	名張市
		かつおだし	2	
		昆布だし	0.5	
うすくちしょうゆ		4	伊勢市	
酒		1		
塩		0.2		
水		140		