

地場産物名

米、牛乳、豚肉、大根、大豆、ひじき、キャベツ



献立のポイント(地場産物の説明等)

大根と厚揚げの煮物には、伊勢農業協同組合さんから納品をしていただいた、地元度会町を中心に生産されているおでん大根を使用しました。おでん大根は肉質が柔らかく味がよく染み込み、普通食、形態食ともにおいしく仕上がりました。

大豆とひじきのマヨサラダには、学校給食会の物資である大豆ドライパックとひじきドライパックを使用しました。大豆とひじきは醤油やみりんで煮て下味をつけることで味がぼやけることなく食べやすくなっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
米飯	米	50	三重県	
	麦	2		
牛乳	牛乳	206	三重県	
大根と厚揚げの煮物	サラダ油	1	三重県	
	おろししょうが	0.13		
	豚肉	20		
	料理酒	1		
	にんじん	15		
	大根	50		
	厚揚げ	21		
	水	50		
	パウミー	0.4		
	濃口しょうゆ	4.5		
	上白糖	2.4		
	本みりん	1.2		
	片栗粉	2		
	水	5		
大豆とひじきのマヨサラダ	大豆ドライパック	14	三重県	
	ひじきドライパック	7	三重県	
	料理酒	1	三重県	
	本みりん	1		
	濃口しょうゆ	1		
	水	6		
	キャベツ	20		
	ノンエッグマヨネーズ	7		
えのきのすまし汁	木綿豆腐	20		三重県
	たまねぎ	20		
	えのきたけ	5		
	にんじん	5		
	水	120		
	和風だし	0.5		
	薄口しょうゆ	2.5		
	食塩	0.1		
料理酒	1			