

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	南勢中学校	市町名	南伊勢町
-----	-------	-----	------

地場産物名 米、牛乳、鯛、スジアオノリ、青ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

献立は、南伊勢町内で養殖されているマダイを使った「南伊勢マダイの天ぷら」、同じく町内で養殖されているスジアオノリで「じゃがいものスジアオノリ和え」、そして、南伊勢町の特産物でもあるかつお節を使った「こだわりかつお出汁の具だくさん汁」です。
 今年は南伊勢町で第44回全国豊かな海づくり大会が開催されたため、大会の放流魚でもあるマダイや南伊勢町で生産されている海産物を使った給食を計画しました。本大会では、持続可能な漁業を実現するため、つくり育てる漁業の大切さも伝えられていました。まさに、養殖業がこれにあたります。南伊勢町で盛んに行われている養殖業を知る・学ぶ機会となるよう、今後も積極的に養殖の食材を活用していきたいです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	100	三重県
	麦	5	
牛乳	牛乳	206	三重県
南伊勢マダイの天ぷら 甘酢あんかけ	鯛	60	南伊勢町
	食塩	0.15	
	こしょう	0.01	
	薄力粉	6	
	水	10.8	
	油	4	
	えのきだけ	1.8	
	玉葱	1.8	
	人参	1.8	
	とうもろこし(冷)	1	
	うすくちしょうゆ	6.3	
	濃口しょうゆ	1.68	
	酢	5.72	
	三温糖	7	
	水	6.9	
片栗粉	0.5		
じゃがいもの スジアオノリ和え	じゃがいも	62.5	
	食塩	0.38	
	ずじ青のり	0.06	南伊勢町
こだわりかつおだしの 具だくさん汁	ごぼう	10.4	
	大根	31.2	
	人参	10.4	
	板こんにゃく	13	
	干しいたけ	0.65	
	木綿豆腐	25	
	油	0.65	
	かつお節	5.2	
	水	175	
	酒	1.3	
	濃口しょうゆ	0.65	
	うすくちしょうゆ	5.2	
	食塩	0.21	
	青ネギ	3.25	三重県
	ごま油	0.26	