

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	菰野小学校	市町名	菰野町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、味付けのり、まこもたけ、小松菜、油あげ、豆腐		
-------	-----------------------------	--	--



献立のポイント(地場産物の説明等)

菰野町の学校給食では、菰野町産の「こしひかり」を使用しています。学校給食用に町内の認定農家で農薬や化学肥料を減らして特別に作っていただいているお米です。毎年10月中旬頃から新米になります。

まこもたけは、菰野町の名前のもとになった植物とも言われています。その年の気候にもよりますが、9月末から11月に旬をむかえます。毎年10月頃に菰野町の学校給食と観光産業課が連携し、農家から給食室に納品してもらいます。

菰野町のかきあげの種類は5種類ほどあり、季節や行事により入れる具材をかえ、旬の味を楽しんでいます。まこも入りかきあげも人気かきあげの一つで、具材に、まこもたけ、さつまいも、玉ねぎ、ちくわ、さやいんげんが入り、子どもたちは喜んで食べてくれます。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
米飯	米	70	三重郡菰野町	
	麦	3.5		
牛乳	牛乳	206	三重県	
味付けのり	味付けのり	1.5	三重県	
まこも入りかきあげ	まこもたけ	15	三重郡菰野町	
	さつまいも	25		
	玉ねぎ	20		
	ちくわ	10		
	さやいんげん	5		
	小麦粉	9		
	片栗粉	1.5		
	ベーキングパウダー	0.7		
	油	0.3		
	塩	0.1		
揚げ油	揚げ油	5		
	地物みそ汁	大根	20	
		にんじん	10	
		小松菜	10	三重郡菰野町
		油あげ	5	三重郡菰野町
		豆腐	20	三重郡菰野町
		煮干粉	2	
		ミックスみそ	8	