

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校北勢きらら学園
-----	-------------------

地場産物名	米、鶏肉、にんじん、ねぎ、梨				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
 <p>今回初挑戦の梨を提供しました。児童生徒のとてもなじみのある、毎年、梨狩りをさせてもらっている梨園さんの梨を使用しました。</p> <p>今日の献立や普段の献立でも三重県産の野菜や米が使われているんだよ、という食育も給食巡回時に各クラスに伝えながら行いました。</p> <p>また、食形態によっては噛む練習になるように食材の大きさを大きくして、柔らかくなるまで火を通したり、にんじんをスティック状にして噛み切る練習を促したりしています。</p> <p>今回の梨は独特な食感が特徴であるためみんなが安心して食べられるようにじっくり火を通し柔らかくなるまで煮込みました。</p> <p>けんちん汁は全体的にとろみを付けることで誤嚥の可能性を少しでも減らしていけるように工夫しました。</p> <p>どの形態の食事でも全体的に柔らかめの仕上がりで提供しています。</p>	牛乳		206		
	麦ご飯	米	65	三重県	
		麦	5		
		水	95		
	大根と里芋のそぼろ煮	鶏ひき肉	15	三重県	
		酒	1.5		
		しょうが	0.8		
		大根	55		
		にんじん	12	三重県	
		さといも	50		
		こんにやく	12		
		だし汁	15		
		みりん	1.5		
		さとう	2.5		
		しょうゆ	5		
		片栗粉	1.3		
		さやいんげん	7		
	けんちん汁	油	1		
		鶏肉	15	三重県	
		酒	1.5		
		薄口しょうゆ	1		
		豆腐	25		
		だいこん	30		
		にんじん	20	三重県	
		ごぼう	5		
	油あげ	2			
	水	155			
	だし昆布	0.3			
	顆粒だし	1			
	みりん	1			
	薄口しょうゆ	5.5			
	片栗粉	1			
	ねぎ	0.9	三重県		
梨の甘煮	なし	100	三重県		
	水	20			
	グラニュー糖	2			
	白ワイン	2			
	コーンスターチ	1.2			