

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	度会中学校	市町名	度会町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、干しひじき、牛乳、もやし、ねぎ、赤みそ、わたらい茶
-------	-----------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ツナひじきそぼろごはん	米	100	三重県
	麦	5	
	ひまわり油	1	
	しょうが	0.5	
	ツナ缶	55	
	酒	2	
	人参	20	
	干しひじき	2.5	三重県
	三温糖	3	
	濃口しょうゆ	2.5	
	小松菜	4	
牛乳	牛乳	206	大紀町
もやしのみそ汁	玉ねぎ	35	
	人参	15	
	もやし	35	津市
	ねぎ	5	伊勢市
	赤みそ	6.5	伊勢市
	煮干し	3.7	
	水	155	
	手作り度会茶蒸しパン	ホットケーキミックス	45.5
	水	44.2	
	三温糖	2.6	
	ひまわり油	1.95	
	わたらい茶(粉末かぶせ茶)	0.33	度会町
	ラミカップ	1	

献立のポイント(地場産物の説明等)

「伊勢茶」で知られるお茶の産地の三重県ですが、その伊勢茶の中でも度会町で栽培されるお茶は「わたらい茶」と呼ばれ、古くから親しまれています。現在は、減農薬と無農薬の二つの方法により、栽培されている、度会町を代表する特産物です。日本一きれいな川に何度も選ばれた宮川の辺に位置している度会町で生産される「わたらい茶」は、霧の立ち込める山間の土地柄によってお茶の旨みが凝縮され、まるやかで豊かな香りと深く濃い味わいが自慢です。その「わたらい茶」のかぶせ茶を給食用に粉茶にしてもらい、蒸しパンを手作りして提供しました。

その他、度会茶煮やフライ、揚げパンやケーキ、プリン、ういろうなど、毎月「わたらい茶」を使った献立を提供しています。