

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	玉城中学校	市町名	玉城町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、大豆、しらす干し、マイヤーレモン、大根
-------	--------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

「関東煮」の大根は、通称「おでん大根」と呼ばれる品種のものを使っています。大根自体がやわらかいため切りやすく、味が染み込みやすいのに煮崩れしにくいのが特徴です。生で食べてもみずみずしく甘みのあるおいしい大根です。全体が同じ太さなので、輪切りにしても形がそろいやすいという点もおでんに向いているといえます。

9月半ば頃、20cm間隔で種がついたひもを、畝に作った浅い溝にまき、軽く土をかぶせます。病害虫から守るための防除や追肥をしながら大切に育て、11月の終わりから収穫が始まります。収穫後は、葉を切り落として水洗いし、コンテナで1日乾かした後、箱に詰めて出荷されます。

現在、この地域で「おでん大根」を育てているのは、度会町5軒、伊勢市4軒、玉城町3軒の合わせて12軒です。今年の出荷量はこの日までで21,000ケースにのぼります。

今回は町内の農家さんが給食にと寄付してくださった大根を、関東煮に使用しました。煮崩れせず、味がしっかり染みたまわらかい大根を子どもたちに味わってもらうことができました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	100	玉城町
	麦	5	
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏と大豆のマイヤーレモン揚げ	鶏むね肉	29.5	
	濃口しょうゆ	0.6	
	酒	0.6	
	しょうが	1.05	
	大豆(乾燥)	26	玉城町
	片栗粉	12.5	
	しらす干し	6.5	三重県
	油	6.5	
	水	2.5	
	しょうゆ	4	
	三温糖	3.8	
	マイヤーレモン	1.45	三重県
	関東煮	大根	59
人参		27.5	
こんにゃく		27.5	
里いも		21.3	
焼きちくわ		17.5	
かつお節(厚削り)		1.3	
水		32	
淡口しょうゆ		5	
濃口しょうゆ		1.5	
三温糖		3.8	
みりん	1.2		