

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	朝日小学校	市町名	朝日町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、マグロ、豚肉、しいたけ、こまつな、小麦粉		
-------	---------------------------	--	--



献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県産の食べ物は、米、牛乳、マグロ、豚肉、しいたけ、こまつな、小麦粉の7品です。このうち、米、しいたけ、こまつなは朝日町産です。米は、コシヒカリで、化学農薬節減栽培米という環境にも優しい米です。しいたけは、朝日町の埋縄地区で作られている、原木しいたけです。太陽の光を浴びて、自然の中で育てられた原木しいたけは、肉厚でふるふるの食感が特徴です。干しいたけに加工しても、その食感が損なわれることはなく、肉厚なのに歯切れがよく、しいたけが苦手な児童もおいしい！と喜んで食べています。もう一つの朝日町産の食材である小麦粉は、今回初めて給食で登場しました。朝日町の小麦だけで製粉してくれる会社を朝日町役場産業建設課の方が探してきて下さり、朝日町の小麦だけで作られた小麦粉を使用することができました。今回は調理員さんにすいとんを手作りしてもらいました。

生産者の方、町役場の方、製粉会社の方、調理員さん達、たくさんの人の協力でのこの日のみえ地物一番給食ができました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	朝日町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
まぐろの南部揚げ	マグロ	40	三重県
	しょうゆ	0.4	
	しょうが	0.3	
	酒	2	
	片栗粉	6	
	大豆油	4	
	三温糖	2	
	みりん	0.5	
	しょうゆ	3	
	いりごま	2	
	三重のすいとん	豚肉	7
にんじん		10	
だいこん		25	
白菜		20	
干しいたけ		0.4	朝日町
こまつな		5	三重県
ねぎ		10	
削り節		2	
しょうゆ		4	
みりん		1	
塩		0.2	
小麦粉	10	朝日町	
水	5		