

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	入鹿小学校	市町名	熊野市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、さば、新姫
-------	---------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
きのこごはん	水稻穀粒(精白米)	70	三重県
	強化米	0.21	
	えのきたけ	5	
	エリンギ	5	
	ぶなしめじ	10	
	油あげ	3	
	にんじん	5	
	鶏肉	15	
	三温糖	1	
	合成清酒	2	
	みりん	0.5	
	しょうゆ	5	
	水	5	

献立のポイント(地場産物の説明等)

本日のメインとなるさばの塩焼きは、すべて地元の食材をつかっています。塩焼きでシンプルに味付けをし、熊野市でとれたさばのおいしさをより感じられるようにしています。さらに、熊野市でとれた新鮮な新姫のしぼり汁をさばの上にかけることによって、熊野市だけでしか味わえない献立となっています。

さばの塩焼き	さば	50	熊野市
	新姫(みかん)	3	熊野市
	食塩	0.5	
だいこんと油あげのみそ汁	だいこん	40	
	にんじん	10	
	ぶなしめじ	5	
	油あげ	5	
	かつお節	2	
	米みそ	10	
	水	130	