

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	川越北小学校	市町名	川越町
-----	--------	-----	-----

地場産物名	米、豚もも肉、豚ばら肉、あおさのり、豆腐、まこもたけ、小松菜			
	献立名	食 品 名	1人当たり 分量(g)	産地名
	米飯	川越町産コシヒカリ	70	川越町
		麦	3.5	
	牛乳	牛乳	206	
	三重ぶたのとんてき	豚もも肉	52	三重県
		豚ばら肉	8	三重県
		にんにく	0.8	
		しょうが	0.6	
		酒	1	
		油	0.8	
		四日市とんてきソース	8	
		かたくり粉	0.6	
		水	0.8	
	ごまキャベツ	キャベツ	30	
		いりごま	1	
	あおさのみそ汁	三重県産あおさのり	0.5	三重県
		にんじん	9	
		豆腐	25	三重県
		はくさい	25	
		まこもたけ水煮	6	三重県
		小松菜	7	桑名市
		米みそ	7	
		豆みそ	2	
		かつおだし	2	
		水	125	
献 立 の ポ イ ン ト(地場産物の説明等)				
川越町では毎月2回のみえ地物一番給食の日に、川越町産のコシヒカリを炊いたごはんが登場します。 今日の主菜は、三重県産豚肉を使った四日市市のご当地メニュー「とんてき」です。いつもより少し厚めの肉に独特のソース味がからみ、ごはんが進む子どもたちに大人気のメニューです。 みそ汁には、三重県が生産量日本一である「あおさ」や、豆腐、まこもたけ、小松菜などの三重県産食材が入っています。あおさの良い香りを楽しみながらいただきます。				