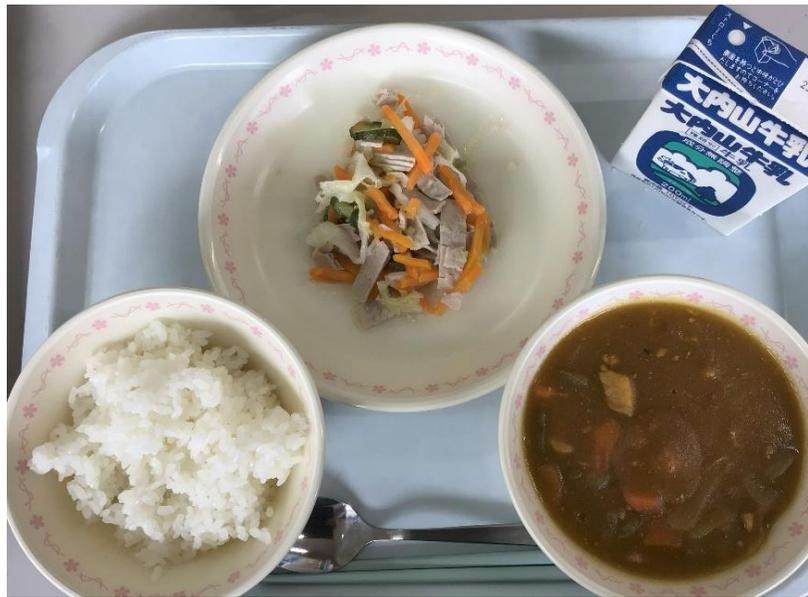


「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	明和町立斎宮小学校	市町名	明和町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、なす、青ピーマン、かぼちゃ、トマト、きゅうり
-------	-----------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

明和町では、三重県産の野菜を青果物納入業者より、納入していただいています。1年間を通して給食で使用予定の三重県産の野菜等をあらかじめ伝え、19日の食育の日を中心に、使用可能な地場産物を献立に取り入れるようにしています。また、明和町はお米の産地であり、子どもたちは、給食の米飯でも明和町のコシヒカリを食べています。夏野菜のカレーには、近隣の松阪市や伊勢市の野菜、トマトの産地である木曾岬町のトマトを使用しました。夏野菜のうま味と栄養がたっぷりに入ったおいしいカレーができました。子どもたちにとっては、苦手意識があることも多い夏野菜ですが、カレーの中に入れるとよく食べてくれています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	明和町
牛乳	牛乳	206	三重県
夏野菜のカレー	鶏肉(皮付き)	25	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	なす	10	松阪市
	青ピーマン	5	松阪市
	かぼちゃ	20	伊勢市
	トマト	15	木曾岬町
	にんにく	0.3	
	食塩	0.05	
	こしょう	0.01	
	カレールウ(アレルギー対応)	15	
	ウスターソース	1	
	なたね油	1.5	
	水	60	
柑橘風味のサラダ	キャベツ	35	
	人参	15	
	きゅうり	8	津市
	ボンレスハム	10	
	柑橘ドレッシング	7	