

地場産物名

米、牛乳、しいら、だいこん、なめこ



献立のポイント(地場産物の説明等)

しいらは、地元阿田和の近海で取れる魚です。御浜町の隣、鵜殿港で水揚げされます。値段も安く、白身の魚なので味付けもしやすいので、給食ではよく利用します。地元の業者が獲れたものをすぐに切り身にして冷凍保存してくれるため、新鮮なものを給食に提供することができます。

なめこは紀宝町で栽培されています。きのこ生産組合より直接仕入れています。新鮮で市場価格よりも安く購入することができます。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	80	御浜町
牛乳	牛乳	206	三重県
魚のみそマヨネーズ焼き	しいら	60	紀宝町
	ねぎ	5	
	みそ	2	
	マヨネーズ	10	
ブロッコリーの おかかあえ	ブロッコリー	25	
	花かつお	1	
	しょうゆ	0.7	
なめこの みそしる	削り節	1	
	大根	30	御浜町
	なめこ	8	紀宝町
	油揚げ	4	
	みそ	10	
	豆腐	20	