

地場産物名

米、牛乳、豚肉、きゅうり

(御浜町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

御浜町片川で育てられている「石清水豚」を使った料理です。御浜町片川は御浜町の中でも特に自然が豊かなところで、水がとてもきれいです。山から湧き出ている石清水を使って育てられている石清水豚は、豚肉の臭みがなく地元でも人気の高い商品です。

| 献立名            | 食品名   | 1人当たり分量(g) | 産地名 |
|----------------|-------|------------|-----|
| ごはん            | 米     | 76         | 御浜町 |
| 牛乳             | 牛乳    | 206        | 三重県 |
| 豚肉とたまねぎのしょうが炒め | 豚肉    | 45         | 御浜町 |
|                | しょうゆ  | 2          |     |
|                | 酒     | 1          |     |
|                | しょうが  | 0.5        |     |
|                | たけのこ  | 20         |     |
|                | たまねぎ  | 60         |     |
|                | にんじん  | 8          |     |
|                | しょうが  | 1          |     |
|                | 油     | 1          |     |
|                | しょうゆ  | 2.5        |     |
|                | 酒     | 2          |     |
|                | 砂糖    | 1          |     |
| 春雨サラダ          | はるさめ  | 4          |     |
|                | きゅうり  | 16         | 熊野  |
|                | キャベツ  | 16         |     |
|                | にんじん  | 6          |     |
|                | ハム    | 5          |     |
|                | 酢     | 1.1        |     |
|                | 塩     | 0.11       |     |
|                | コショウ  | 0.01       |     |
|                | マヨネーズ | 8          |     |