


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	紀宝町給食センター	市町名	紀宝町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、マイヤーレモン、豚肉、卵					
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名		
 <p>大内山牛乳 大内山牛乳</p>	ごはん	米	70	紀宝町		
	牛乳	牛乳	206	三重県		
	イカフライオニオンソース	あかいか		50		
		塩・こしょう		3.5・0.02		
		卵		4	三重県	
		小麦粉・パン粉		6・10		
		揚げ油		5		
		ウスターソース		4		
		ケチャップ		3.2		
		砂糖		0.6		
		濃口しょう油		0.2		
		玉ねぎ		5		
		油		0.4		
		キャベツのレモンあえ	キャベツ		25	
			人参		5	
	きゅうり			15		
	マイヤーレモン汁			1.5	紀宝町	
	砂糖・油			0.9・2		
	塩			0.3		
	切干大根の煮物		油		1	
人参			15			
油揚げ			7			
豚肉			5	三重県		
切干大根			12			
かつお節			1			
水・砂糖			55・2.5			
濃口しょう油・みりん		5.2・1.5				

献立のポイント(地場産物の説明等)

紀宝町の特産品のマイヤーレモンはオレンジとレモンが自然交配したといわれる品種で、フルーティな香り、果汁が多いのが特徴です。紀南地方が日本一の生産量を誇ります。「なます」や「酢の物」など和風のあえものや「サラダ」など洋風のあえもの、「鶏肉のレモンソース」のソース、「フルーツポンチ」のシロップなどに使用しています。