

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立盲学校
-----	---------

地場産物名	米、牛乳、さんまの開き干し
-------	---------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校は県内唯一の視覚障がい領域の特別支援学校のため、県内で様々な地域に住む児童生徒が在籍しています。毎年度、みえ地物一番給食の日に合わせ、児童生徒の居住地で有名なメニューを取り入れています。

9月は「伊賀・名張メニュー」として、この地方で有名な「さいら」「名張牛汁」「でっちようかん」を取り入れました。

さいら=さんまの開き干しは、骨に苦戦する人や骨ごと食べる人がいました。牛汁は具たくさんで牛肉のうまみも出て、とてもおいしい汁でした。でっちようかん=水ようかんも好評でした。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	77	三重県
	麦	3	
牛乳	牛乳	206	三重県
さいら	さんまの開き干し	60	三重県
名張牛汁	和牛もも	20	
	大根	20	
	にんじん	15	
	ごぼう	15	
	こんにゃく	10	
	油揚げ	5	
	葉ねぎ	5	
	和風だし	1	
	薄口しょうゆ	5	
	水	140	
ほうれん草のおかかあえ	ほうれん草	40	
	もやし	30	
	にんじん	8	
	花かつお	1	
	濃口しょうゆ	4.5	
	砂糖	1	
	でっちようかん	こしあん	25
	砂糖	7.8	
	寒天	0.47	
	水	62	