

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校西日野にじ学園
-----	-------------------

地場産物名	米、牛乳、大豆、ひじき、しめじ、たまご、干しいたけ
-------	---------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	90	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
鮭のマリネ	鮭	50	
	片栗粉	5	
	油	5	
	さとう	2	
	しょうゆ	2	
	酢	2.5	
	レモン	2	
	玉ねぎ	10	
	赤ピーマン	10	
ひじきの煮物	ひじき	5	三重県
	にんじん	10	
	干しいたけ	0.5	三重県
	油揚げ	6	
	こんにやく	20	
	大豆水煮	10	三重県
	さとう	2	
	しょうゆ	4	
	みりん	1	
かきたま汁	たまご	15	三重県
	みつば	2	
	かまぼこ	5	
	しめじ	10	三重県
	うすくちしょうゆ	1.2	
	塩	1	
	片栗粉	1	

献立のポイント(地場産物の説明等)
 三重県産の伊勢ひじきと大豆を使ったひじきの煮物の献立です。食感の良い乾燥ひじきを使用しました。ひじきの献立はどうしても彩りが悪くなるので、他の献立をカラフルにして、子どもたちが食べやすいように工夫しました。