


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名(伊賀つばさが学園)

地場産物名	米・牛乳・しめじ・大根・大根葉・ほうれん草・もやし			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	米飯	精白米	70	三重県
	牛乳	牛乳	206	三重県
	いわし丸干し	いわし	30	
	のっぺい煮	鶏もも肉	20	
		大根・大根葉	20・5	名張市
		板こんにゃく	20	
		ごぼう	10	
		里芋	20	
		焼きちくわ	10	
		しめじ	1	名張市
		砂糖・酒	2・1	
		みりん・濃口しょうゆ	1・1	
		片栗粉	3	
		和風あえもの	10	三重県
		ほうれん草	30	名張市
		まぐろ缶詰	10	
		乾燥わかめ	1	
		酢	1人当たり分量(g)	
		濃口しょうゆ・さとう	2・0.5	
	丁稚羊羹	50		

献立のポイント(地場産物の説明等)

郷土食の献立に地元野菜等を取り入れました。
11月は秋冬野菜を使用した「のっぺい煮・いわしの丸干し・和風あえもの・丁稚羊羹」です。
地元業者より、前日に収穫した旬の採れたて野菜を購入しています。
徐々に、給食用に使用する野菜の種類を増やしてもらっています。また、伊賀米や野菜のみならず、ゆず等の果樹も購入しています。
「丁稚洋館」は伊賀地方の名物です。デザートとして和菓子も提供しています。