

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

| | | | |
|-----|----------|-----|-----|
| 学校名 | 亀山市内小中学校 | 市町名 | 亀山市 |
|-----|----------|-----|-----|

| | |
|-------|-----------------------------|
| 地場産物名 | 牛乳、茶、じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツ |
|-------|-----------------------------|



献立のポイント(地場産物の説明等)

市内産県内産の食材を多く使用した「かめやまっ子給食」のメニューです。市内の生産農家から納入業者を通じて人参、玉ねぎなどの野菜が、納品されています。また、米は亀山産、牛乳は県内産の低温殺菌牛乳、豚肉は県内北勢地域産を通常取り入れています。
 亀山茶パンはミルクパンをベースに市内産の茶葉を混ぜ込んで作られています。

| 献立名 | 食品名 | 1人当たり分量(g) | 産地名 |
|---------|----------|------------|-----|
| 牛乳 | 低温殺菌牛乳 | 206 | 三重県 |
| 亀山茶パン | ミルクパン | 50 | |
| ポークシチュー | じゃがいも | 55.56 | 亀山市 |
| | サラダ油 | 3 | |
| | 豚もも肉 | 25 | 三重県 |
| | サラダ油 | 0.5 | |
| | 赤ワイン | 4 | |
| | 水 | 7 | |
| | サラダ油 | 1 | |
| | にんにく | 0.54 | |
| | セロリー | 1.54 | |
| | 玉ねぎ | 63.83 | 亀山市 |
| | にんじん | 20.62 | 亀山市 |
| | パセリ | 0.05 | |
| | トマト水煮 | 20 | |
| | ウスターソース | 3 | |
| | 三温糖 | 1 | |
| | コンソメ | 1 | |
| | 水 | 20 | |
| 塩 | 0.5 | | |
| こしょう | 0.02 | | |
| チリパウダー | 0.03 | | |
| バター | 4 | | |
| 小麦粉 | 5.5 | | |
| 水 | 40 | | |
| 青しそサラダ | キャベツ | 40 | 亀山市 |
| | ホールコーン | 10 | |
| | 青しそ | 0.3 | |
| | 和風ドレッシング | 6 | |