


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	大台中学校	市町名	大台町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	牛乳・とうもろこし・モロヘイヤ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	焼きそば	焼きそば麺	100	
		キャベツ	55	三重県
		豚肉	22	三重県
		にんじん	22	
		たまねぎ	44	
		油	5	
		青のり	0.01	
		かつお節	0.2	
		ソース	13	
		オイスターソース	10	
		塩	0.03	
		こしょう	0.01	
献立のポイント(地場産物の説明等)	牛乳	牛乳	200	大紀町
<p>この時期、大台町で使用する日を決めると、JAを通して明和町でとれたとうもろこしやモロヘイヤが手に入る。 子どもたちは家庭でゆでたてのとうもろこしを食べたことがないと言う。実際、当日とうもろこしをどうやって食べればよいかと聞く子どももいた。 いつも給食で登場するとうもろこしは粒になっていて、サラダやスープに入っていることが多く、歯に挟まることからあまり好んで食べる子どもは少ない。 旬のとうもろこしは、扱う期間が少ないことや価格が折り合わないこともあり、年に1度の機会になる。この機会を捉え、特に手を加えることなく、素材の味をそのまま味わえる形で体験させる取り組みのひとつである。</p>	モロヘイヤのスープ	モロヘイヤ	20	明和町
	たまねぎ	16.5		
	ベーコン	11		
	豆腐	22		
	削り節	3		
	酒	1		
	塩	0.3		
	しょうゆ	2		
とうもろこし	とうもろこし	100	明和町	