

「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	牛こま肉、葉ねぎ、だし昆布、牛乳、木綿豆腐、			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	牛汁うどん	冷凍うどん	220	
		牛こま肉	25	三重県
		かまぼこ	5	
		大根	30	
		人参	15	
		葉ねぎ	5	三重県
		カットわかめ	0.5	
		だし昆布	0.6	三重県
		かつお節	8.5	
		しょうゆ	8	
		酒	2	
		みりん	2	
		水	200	
<p><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p>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6回程度、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。</p> <p>この日は「伊賀・名張メニュー」です。牛汁は名張のご当地メニューです。今日はそこにうどんを入れた「牛汁うどん」です。「豆腐田楽」は伊賀の名物で、硬めの豆腐にみそをぬって焼いた料理です。名張の和菓子「丁稚ようかん」の由来はいくつかありますが、丁稚が練りようかんを作った後、鍋に残ったようかんに水を加えて食べていたことからそう呼ばれるようになったといわれます。</p>	牛乳	牛乳	206	三重県
	豆腐田楽	木綿豆腐	110	三重県
		赤みそ	5	
		砂糖	5	
		みりん	1.4	
		しょうゆ	0.5	
		だし汁	2	
		いりごま	0.1	
	でっちようかん	こしあん	25	
		砂糖	7	
		アガー	1.4	
		水	65	