

地場産物名	米、牛乳、味付けのり、大豆、ごぼう、にんじん、こんにやく、もやし、しょうゆ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ごはん	精白米(ひのひかり)	72	東員町
	牛乳	牛乳	206	三重県
	味付けのり	のり	3	桑名市
	五目豆	大豆(乾)	12	三重県
		鶏肉	5	
		ごぼう	10	いなべ市
		こんにやく	20	東員町
		干し椎茸	0.3	
		にんじん	10	いなべ市
		焼き竹輪	5	
		さとう	2	
		みりん	0.9	
		しょうゆ	3.6	桑名市
献立のポイント(地場産物の説明等)	かぼちゃフライ	かぼちゃ鹿の子揚	40	
		油	4	
<p>お米は、JAさんを通して地元東員町のお米「ひのひかり」を使用していますが、ちょうど新米に切り替わる時期でしたので、そのお知らせもあわせてしました。ごはん給食の日で新米になる時期だったので、ごはんをおいしく食べられるようにと味付けのりをつけました。また、地元の食材を使用することによって、和食っていいな、日本型食生活って素晴らしいと思ってもらえるように考えました。煮物や野菜が苦手な子どもが多く、お残しもしばしば。しかし、身近な所で作られた食材を使用して、そのことを知らせることによって、給食を身近に感じて食への興味、意欲をかきたてるよう、あえて煮物「五目豆」と「お浸し」の献立にしました。五目豆の大豆、ごぼう、こんにやく、にんじん、お浸しのにんじん、もやしは地元や県内産を使用し、給食時間の放送や会話の中で、身近なところで作られた食材に興味を持ってもらい、知らず知らずのうちに全部食べられたという雰囲気づくりができる献立を目指しました。</p>	お浸し	ほうれん草(冷)	20	
		にんじん	8	いなべ市
		もやし	15	三重県
		さとう	1.5	
		しょうゆ	2.5	桑名市