

地場産物名	米、牛乳、白菜、みかん			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ごはん	米	80.24	鈴鹿市
	牛乳	牛乳	206	三重県
	えび入りそぼろ	たまご	25	
		塩	0.1	
		砂糖	1	
		油	1	
		豚ひき肉(並)	30	
		にんじん	10	
		玉ねぎ	20	
		むきえび	20	
		青のり	1	
		油	1	
	献立のポイント(地場産物の説明等)			
	ご飯は鈴鹿市産のコシヒカリを使用しています。「白菜スープ」は鈴鹿市産の白菜をたくさん使用した中華風のスープで、デザートとして三重県産の「みかん」を付けました。			
白菜スープ	ベーコン	10		
	白菜	60	鈴鹿市	
	にんじん	10		
	中華スープ	2		
	こしょう	0.03		
	塩	0.1		
	水	70		
みかん	みかん	70	三重県	

地場産物名

米、牛乳、大根、豆腐、ねぎ、鈴鹿のり



献立のポイント(地場産物の説明等)

ご飯は鈴鹿市産のコシヒカリを使用しています。それに、鈴鹿市産のたくさんの大根とねぎが入った「けんちん汁」と、鈴鹿市の港で採れた「鈴鹿のり」を付けました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	80.24	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
鯖のみぞれがけ	鯖	50	
	みりん	0.5	
	しょうゆ	1.5	
	でんぷん	4	
	揚げ油	5	
	大根おろし	15	
	砂糖	2	
	しょうゆ	2.5	
けんちん汁	鶏もも肉	10	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	大根	30	鈴鹿市
	つきこんにゃく	10	
	豆腐	20	三重県
	ねぎ	5	鈴鹿市
	油	1	
	薄口しょうゆ	6	
	酒	1	
	削り節	2	
	水	90	
鈴鹿のり	味付けのり	1.5	鈴鹿市