

地場産物名

米、ハタケシメジ、牛乳、がんもどき、沖ギスつみれっこ、ねぎ、厚あげ、豆みそ、みりん



献立のポイント(地場産物の説明等)

毎月第3週目の木・金曜日は、「みえ地物(じもの)一番給食の日」で、三重県内でとれたり、作られたりしている食材をたくさん使ったメニューが登場する日です。今日、19日が11月の地物一番給食の日です。

1つめは、主食です。度会町平生で育ててもらった地元の食材、「ハタケシメジ」を入れた、「秋のかおりごはん」です。季節の味を味わってください。

2つめは、主菜の「がんもどきのふくめ煮」です。おなじみのがんもどきですが、これも国産大豆から伊勢市で作ったものです。

3つめは汁物の「つみれのみそ汁」です。つみれは、尾鷲湾でとれた「オキギス」という魚をすりみにしたものです。骨ごとすりみにしているので、カルシウムたっぷりです。ねぎも伊勢市でとれたものを使っています。

たくさんの人の手を通して、みなさんの前に登場したふるさとの味をよくかんでじっくり味わってください。

(中学生を対象とした当日の給食放送の内容です)

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
秋の香りごはん	米	65	三重県
	鶏もも肉	15	
	ハタケシメジ	8	度会町
	国産むき栗	10	
	にんじん	12	
	うす口しょうゆ	7	
	清酒	2	
	みりん	2	南伊勢町
	食塩	0.13	
牛乳	牛乳	206	大紀町
がんもどきの含め煮	がんもどき	40	伊勢市
	三温糖	4	
	濃い口しょうゆ	4.5	
	みりん	1	
	かつおぶし	1.5	
	水	65	
	つみれのみそ汁	ごぼう	15
厚揚げ	10	伊勢市	
沖ギスつみれっこ	30	尾鷲市	
国産わかめ(乾)	0.5		
ねぎ	5	伊勢市	
かつおぶし	1.8		
だしこんぶ	0.5		
水	135		
清酒	1.5		
豆みそ	3.5	桑名市	