

地場産物名

米、牛乳、さば、豆腐、だいこん、ねぎ、かつお節、みかん



献立のポイント(地場産物の説明等)

地元でとれた安乗さばと磯部みかんを使用した献立です。きのこやみかんなど、秋を感じてもらえるように工夫しました。この日は、「志摩のふるさと給食」として、志摩市で統一の献立になっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	米	90	三重県
	麦	0.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
安乗さばの カレーあんかけ	さば	60	志摩市
	塩	0.25	
	酒	2	
	片栗粉	6	
	サラダ油	3	
	たまねぎ	20	
	にんじん	5	
	グリーンピース	3	
	鶏がらスープ	0.2	
	カレー粉	0.1	
	うすくちしょうゆ	2	
	三温糖	1.2	
	みりん	0.8	
	水	12	
片栗粉	0.4		
きのこ入り けんちん汁	しめじ	18	志摩市
	木綿豆腐	20	
	にんじん	10	
	だいこん	30	
	さといも	15	
	つきこんにゃく	15	
	だし昆布	0.2	
	花かつお	3	

	青ねぎ	5	三重県
	うすくちしょうゆ	5.4	
	みりん	4.5	
	水	140	
磯部みかん	みかん	70	志摩市