

地場産物名

米、牛乳、なまり節、きゅうり、はくさい、ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

魚の苦手な子どもが目立ちますが、しぐれ煮は生臭みもなく、ごはんにかけて食べると食欲が進むので、子どもたちの好きな一品です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	96	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
なまり節のしぐれ煮	なまり節	36	三重県
	しょうゆ	6	
	酒	1.2	
	砂糖	4.8	
	みりん	1.2	
	生姜	2.4	
	いりごま	1.2	
ポテトサラダ	じゃがいも	72	
	にんじん	8	
	きゅうり	18	三重県
	ロースハム	6	
	マヨネーズ	9	
	米酢	1.2	
	塩	0.8	
こしょう	0.04		
豚汁	油揚げ	6	
	豚肉	12	
	ごぼう	13	
	にんじん	13	
	はくさい	24	三重県
	だいこん	24	
	ねぎ	6	三重県
みそ	13		