

地場産物名	牛乳、みかん			
	献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名
	パン	パン	75	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	みかんジャム	みかん	40	三重県
		白ワイン	1.5	
		グラニュー糖	5	
		オレンジキュラソー	0.2	
		コーンスターチ	1.5	
献立のポイント(地場産物の説明等)	揚げ魚の エスカベージュ	さわら切身	40	
		白ワイン	2.5	
		小麦粉	3	
		片栗粉	2	
		油	4	
		たまねぎ	15	
		にんじん	5	
		油	1	
		がらスープ	20	
		薄口しょうゆ	1.5	
	さとう	1		
	レモン汁	1.5		
	こしょう	0.01		
	バセリ	1		
咀嚼や嚥下の機能を獲得できていない子どもが多い本校では、ごく少数の献立を除いては、すべて形態別の調理をしている。 ジャムは、全員で同じ調理のものを食べられる、数少ない献立である。 また、甘いものは、日頃食の細い子どもでも、よく口が動くと、教職員にも好評である。	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー	30	
		ロースハム	10	
		卵	15	
		だし汁	12	
		白だし	1.2	
		さとう	1.2	
		コーンスターチ	1	

	りんご酢	3	
	油	2	
	さとう	3	
	薄口しょうゆ	3	
	こしょう	0.01	
白菜スープ	油	0.5	
	ベーコン	5	
	たまねぎ	25	
	にんじん	10	
	白菜	50	
	こしょう	0.01	
	干しいたけ	1	
	水	140	
	ローリエ	0.01	
	鶏がらスープ	2.2	
	こしょう	0.01	
	牛乳	10	