

地場産物名	米、牛乳、鶏ひき肉、おから、しょうが、亀山茶、生しいたけ、大根、味付けのり				
	献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名	
	ごはん	精白米	80	亀山市	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	亀山茶つくね	鶏ひき肉	30	三重県	
	パークあんかけ	おからパウダー	6	三重県	
		オニオンアッセ	30		
		しょうが	0.45	亀山市	
		でんぷん	3		
		しょう油	1.5		
		亀山茶	0.4	亀山市	
		けずり節	0.5		
		しょう油	3		
		本みりん	1		
		三温糖	1.5		
		枝豆	3		
		えのき	3		
		生しいたけ	3	亀山市	
		でんぷん	0.5		
	<p align="center">献立のポイント(地場産物の説明等)</p> <p>亀山市では市内産県内産の食材を多く使った生産者の顔が見える学校給食である『かめやまっ子給食』を月に2回程度実施し、地産地消を進めています。</p> <p>亀山茶つくねバーグは、、鶏の挽肉に亀山産のお茶と玉葱、そして、食物繊維がとれるように、三重県産大豆から作られたおからを混ぜてあります。つくねバーグの上には色どりよく、枝豆や、えのき茸、生椎茸の入った和風あんをかけています。</p>	大根炊き	大根	100	亀山市
			サラダ油	1	
		にんじん	20		
		こんにゃく	20		
		さつま揚げ	20		
		さやいんげん	5		
		本みりん	2		
		三温糖	1		
		しょう油	7		
		けずり節	2		
		味付けのり	味付けのり	3	三重県