


地場産物名	米、牛乳、さば、小松菜、もやし、豚肉、木綿豆腐、油あげ、里芋、葉ねぎ、じろう柿			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	麦ごはん	精白米	70	多気郡
		麦	3.5	
	牛乳	牛乳	206	大内山
	さばのカレー焼き	さば	40	紀伊長島
		酒	1	
		しょうゆ	2	
		三温糖	2	
		みりん	0.5	
		カレー粉	0.1	
	小松菜のごま和え	小松菜	25	三重県
		もやし	20	三重県
		にんじん	5	
		三温糖	0.5	
		しょうゆ	1	
		いりごま	1	
	豚汁	豚小間	15	三重県
		はくさい	15	
		ごぼう	8	
		木綿豆腐	20	多気町
	油あげ	3	多気町	
	こんにゃく	5		
	里芋	15	三重県	
	葉ねぎ	5	三重県	
	煮干しだし	3		
	赤みそ	10		
じろう柿	じろう柿	50	多気町	

献立のポイント(地場産物の説明等)

多気学校給食センターでは衛生管理上、調理作業を要する生のフルーツは提供していないが、多気町は柿の産地であるため納入業者の協力を得て、多気町産のじろう柿を殺菌加工し、1年に1度給食で提供している。また野菜も豊富に採れる土地であることから、多くの地元産の野菜を使い、地元食材への興味を深める機会としている。主菜については魚が苦手な児童生徒も多くみられるが、三重県産のさばをカレー味にすることで少しでも食材への関心を高めてもらえるように考えた。