

地場産物名 米、牛乳、豚肉、れんこん、卵、ミニトマト、白菜、太もやし、ねぎ、にぼし、しらすぼし、米ひじき



献立のポイント(地場産物の説明等)

玉城町内で育てられた玉城豚のひき肉に、町内でとれた新鮮なれんこんを歯ごたえののこる大きさに切って入れ、和風な味付けで仕上げました。また、佃煮は、三重県産のしらす干しと伊勢志摩地方でとれたひじきを使っています。子どもたちに欠かせない、カルシウムと鉄分を補給するのによいメニューになっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦ごはん	精白米	80	玉城町
	切断麦	4	
牛乳	牛乳	206	三重県
しゃきしゃき ハンバーグ	豚肩ひき肉	40	玉城町
	玉ねぎ	10	
	れんこん	14	玉城町
	人参	3.5	
	塩	0.13	
	こしょう	0.01	
	ひまわり油	0.33	
	卵	5.6	南伊勢町
	おから	6.5	
	牛乳	2.5	三重県
	塩	0.16	
	こしょう	0.01	
	ひまわり油	0.65	
濃口醤油	3		
みりん	4.1		
三温糖	2.2		
水	2		
でんぷん	0.47		
プチトマト	ミニトマト	20	伊勢市
白菜と油揚げの 味噌汁	白菜	20	津市
	太もやし	15	伊勢市
	油揚げ	7	
	人参	10	
	ねぎ	6	伊勢市
	煮干し(だし用)	3	三重県
	水	130	
	ミックス味噌	9.5	
	赤みそ	3	
手作りひじき佃煮	しらす干し	2.6	三重県
	花かつお	0.85	
	米ひじき	0.7	三重県
	いりごま	1.3	
	たまりしょうゆ	1.3	
	三温糖	1.3	
	穀物酢	0.8	
	水	4.3	
みりん	0.7		