


地場産物名	米、牛乳、しいたけ、ハタケシメジ、度会茶、小松菜			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	度会町の きのこ炊き込み ごはん	米	65	三重県
		鶏もも肉	18	
		しいたけ	10	度会町
		ハタケシメジ	8	度会町
		にんじん	12	
		うすくち醤油	7	
		清酒	2	
		みりん	2	
		食塩	0.13	
牛乳	牛乳	206	三重県	
さんまの甘露煮	さんま筒切り(1/2)	50		
	清酒	5		
	三温糖	7		
	こいくち醤油	10		
	みりん	3.5		
	生姜	0.8		
	度会茶	0.4	度会町	
	水	40		
	めかぶのすまし汁	小松菜	10	伊勢市
		木綿豆腐	32	
めかぶ(生)		10		
清酒		0.5		
うすくち醤油		4.5		
かつおぶし		1.8		
だしこんぶ		0.5		
水		145		
食塩		0.15		
献立のポイント(地場産物の説明等)				
<p>&lt;度会町のきのこ炊き込みごはん&gt;            度会町で栽培されている2種類のきのこ(しいたけ、ハタケシメジ)を鶏肉、にんじんとともに炊きこんだごはんです。きのこを入れると水分が出るため、水加減をうまく調節して、おいしく仕上げました。            地元で育ててもらったきのこが入っていることで、子どもたちがいっそう楽しみにしていただけるメニューのひとつです。</p> <p>&lt;さんまの甘露煮&gt;            さんまを煮る時に、水のかわりに煮だした度会茶を使っています。魚のにおいを消してくれて、よりおいしい味に出来上がります。よく煮ると、さんまの骨もやわらかくなり、しっかり噛むと骨ごと食べることができます。</p> <p>&lt;めかぶのすまし汁&gt;            わかめの根元部分、めかぶを細切りにしたものを入れた、だしのうま味がきいた汁ものです。隣接している伊勢市で採れた小松菜を色よく塩ゆでし、しあげに入れます。            炊き込みご飯との相性がとても良い組み合わせです。</p>				