

地場産物名	伊賀米、牛乳、豚肉、にんにく、玉ねぎ、もやし、きゃべつ、ねぎ、大豆、卵、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	100	伊賀市
		大麦	5	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	豚キムチ	サラダ油	2	
		にんにく	0.3	伊賀市
		しょうが	1.2	
		豚肉	45	三重県
		塩	0.23	
		こしょう	0.02	
		酒	1	
		玉ねぎ	40	伊賀市
		人参	10	
		もやし	50	三重県
		きゃべつ	30	伊賀市
		キムチ	20	
		コンソメ	0.8	
		こいくちしょうゆ	3.5	
		ねぎ	8	伊賀市
		ごま油	0.7	
大豆とじゃこの	大豆	10	三重県	
ごまからめ	でんぶん	1.5		
	かえりじゃこ	5		
	鶏卵	2	伊賀市	
	でんぶん	3		
	天ぶら油	6		
	こいくちしょうゆ	3		
	さとう	3		
	酒	2		
	みりん	0.4		
	いりごま	1		
柿	すなみ柿	1/4ヶ 50	伊賀市	

献立のポイント(地場産物の説明等)

地元農協の協力を得て、地元産の旬の野菜等を毎月たくさん納品してもらうことができるので、地場産の割合が4月より平均35%前後となっています。

本日は、伊賀産の「すなみ柿」を献立に入れました。伊賀全域で栽培されているものの生産量が少ないため市販はあまりされていませんが、甘みのあるおいしい柿なので、伊賀の特産物として生産量を増やすよう地元農協が力を入れています。給食では献立表の裏面を活用して地元食材を紹介しています。