

<b>地場産物名</b>	<b>米、牛乳、いわし、小松菜、大豆、油あげ</b>
--------------	----------------------------



**献立のポイント(地場産物の説明等)**

菰野町では大豆の栽培が盛んで、町内産大豆から豆腐や油揚げもつくられており、給食ではいつも使用しています。今月は季節のきのことともに温かいみそ汁に使用しました。  
 また菰野町で栽培されている小松菜を白菜やかつお節と和え物にすることにより、子どもたちに食べやすくしました。  
 いわしは骨まで食べられる三重県産のいわしを煮付けにしました。  
 菰野町でとれたお米をしっかりと食べられる和風の献立です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	70	菰野町
	麦	3.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
いわしの煮付け	真いわし筒スチーム	30	三重県
	生姜	1.5	
	しょうゆ	3	
	砂糖	1	
	酒	2	
	みりん	2	
おかか和え	白菜	30	
	小松菜	10	菰野町
	しょうゆ	1	
	砂糖	0.3	
	糸かつお	0.3	
なめこ汁	にんじん	5	
	大根	15	三重県
	豆腐	15	菰野町
	なめこ	15	
	油揚げ	3	菰野町
	青ねぎ	5	
	煮干しだしパック	1	
	赤みそ	8	