

地場産物名

米、牛乳、大根、ほうれん草



献立のポイント(地場産物の説明等)

6月の食育月間同様、郷土食の献立に地元野菜等を取り入れました。11月は秋冬野菜を使用した「のっぺい煮・めざし(干物)・切干大根のあえもの」です。
 2軒の地元業者より、前日に収穫した旬の採れたて野菜を購入しています。
 徐々に、給食用に使用する野菜の種類を増やしてもらっています。また、伊賀米や野菜のみならず、ゆず等の果樹も購入しています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	精白米	70	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
めざし	めざし	30	
のっぺい汁	鶏もも肉	20	
	大根	20	名張市
	大根葉	5	名張市
	板こんにゃく	20	
	ごぼう	10	
	里芋	20	
	焼きちくわ	10	
	干しいたけ	1	
	砂糖	2	
	酒	1	
	みりん	1	
	濃口しょうゆ	1	
	片栗粉	3	
	切干大根あえもの	切干大根	3
ほうれん草		30	名張市
まぐろ缶詰		10	
乾燥わかめ		1	
濃口しょうゆ		2	
さとう		0.5	
酢		1	
丁稚羊羹	丁稚羊羹	50	