


地場産物名	油揚げ、ねぎ、牛乳、かまぼこ、しらす干し、玉ねぎ、柿			
	献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名
	きつねうどん	うどん	250	
		油揚げ	40	津市
		さとう	3	
		しょうゆ	3	
		みりん	3	
		だし	2	
		ねぎ	5	三重県
		かまぼこ	10	松阪市
	牛乳	牛乳	206	大内山
	かき揚げ	ごぼう	15	
		にんじん	15	
		しらす干し	15	鳥羽市答志島
		むきえび	10	
玉ねぎ		30	三重県	
天ぷら粉		5		
油		5		
柿	柿	50	三重県	
<p align="center">献立のポイント(地場産物の説明等)</p>				
<p>きつねうどんは地元津市で豆腐・加工食品を扱っている業社の油揚げと松阪市で作られたかまぼこ、三重県産のねぎを使用。牛乳は大内山牛乳。かき揚げには、三重県産の玉ねぎや答志島産のしらす干し(答志島周辺には黒潮が流れ込み、ちりめんに適した鯛の稚魚が群れをなしてやってくるそうです。)がはいっています。かき揚げは、そのまま食べたり、うどんの汁につけたり、食べ方は、いろいろです。柿は、三重県産の次郎柿で種は、ほとんどありません。</p>				