

地場産物名	パン、牛乳、卵、ちくわ、しめじ、しいたけ、伊勢茶、豆腐			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	食パン	食パン	60	三重県
	いちごジャム	いちごジャム	15	
	牛乳	牛乳	200	三重県
	ちくわの伊勢茶 揚げ	焼き竹輪	50	三重県
		薄力粉	7	
		たまご	5	三重県
		食塩	0.02	
		伊勢茶	1	三重県
		油	5	
		きのこのレモン バター	小松菜	30
	とうもろこし		10	
	しいたけ		10	三重県
	しめじ		10	三重県
	まいたけ		10	
	調合油		0.1	
	食塩		0.1	
	白ワイン		5	
	無塩バター		6	
	レモン汁		2.5	
	白コショウ	0.02		
<p data-bbox="165 751 913 801"><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b></p> <p data-bbox="165 801 913 914">三重県多気郡多気町の伊勢茶を小麦粉と合わせ、ちくわの衣にし油で揚げました。伊勢茶の香りが解りやすいように、伊勢茶と小麦粉の割合を工夫しました。</p> <p data-bbox="165 914 913 1007">秋は三重県産のきのこがたくさん出回り、美味しい時期でもあります。きのこの風味や食感を生かすため、シンプルにレモンバター炒めにしました。</p>	にらたまスープ	木綿豆腐	50	三重県
		えのきたけ	10	
		にら	10	
		コンソメ	0.5	
		鶏ガラだし	0.5	
		たまご	20	三重県
		片栗粉	1	