

地場産物名

米、牛乳、あじの干物、豚肉、豆腐、磯部みかん、さといも



献立のポイント(地場産物の説明等)

「あじ」は志摩の海でもよくとれる魚です。  
 干物は、志摩の漁港にあがった新鮮なあじを職人さんが一枚一枚素早くていねいに開き、塩水につけてから乾燥させたものです。新鮮な魚だからこそできる塩味だけのシンプルな干物は志摩の伝統の味です。  
 船越みそは大豆のつぶが残っているのが特徴で、これも志摩の伝統の味です。秋のふるさと給食に欠かすことができない磯部みかんは今年もおいしく実り、今年初の登場です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	80	三重県
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	三重県
あじの干物焼き	あじの干物(開き)	65	志摩市
豚汁	煮干し	3	
	豚肉スライス	9	志摩市
	にんじん	14	
	だいこん	20	
	さがきごぼう	8	
	洗いさといも	15	三重県
	白菜	15	
	豆腐	15	三重県
	ミックスみそ	6.8	
	船越みそ	4.2	
磯部みかん	根深ねぎ	5	
	磯部みかん	60	志摩市