

地場産物名	米、牛乳、豆腐、じゃがいも きゃべつ、きゅうり、たけのこ、ねぎ、鶏肉 (多気町)			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	たけのこごはん	米 麦 鶏肉 にんじん 酒 しょうゆ みりん たけのこ(ゆで) 三温糖 塩	70 6.3 25 5.5 3 6 2 33 0.5 0.1	多気郡  三重県    多気町    
<b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b>	牛乳	牛乳	206	大紀町
	コールスローサラダ	きゃべつ きゅうり とうもろこし にんじん ハム ドレッシング	30 20 10 5 15 8	三重県 三重県     
<p>多気町では、春にたけのこがたくさんとれる。旬にとったたけのこをゆがいて缶詰に加工されたものを年中使うことができる。今日は、たけのこごはんを使用した。また、地元で生産された大豆を使った豆腐や油揚げを給食の汁物や煮物に使用している。そして、JAを通して、地元のベジタブル会の会員さんが旬の給食の野菜を育ててくれている。今日は、そのうちのじゃがいもを子どもたちに人気のフライドポテトに調理した。メイクインという品種のじゃがいもを使用したので、給食時間に、男爵との品種の違いを紹介し、合う調理方法についても伝えた。</p>	すまし汁	わかめ えのきだけ 豆腐 ねぎ かつおだし うすくちしょうゆ	0.5 10 20 5 3 1.2	  多気町 三重県   
	フライドポテト	じゃがいも 米油 塩 こしょう	50 4 0.1 0.01	多気町   