

地場産物名

牛乳、葉ねぎ、くり味かぼちゃ、バター

(度会町)



献立のポイント(地場産物の説明等)

度会町で栽培されたかぼちゃをつかった「かぼちゃスープ」です。かぼちゃスープに使った「くり味かぼちゃ」は煮るとくりのようにほくほくとしていて甘みがおおいです。

きょうは、この甘いかぼちゃを使って、かぼちゃスープにしました。皮を残してかぼちゃを切っていますので皮の緑色がアクセントになっています。かぼちゃの味を味わってください。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
コッペパン	コッペパン	80	
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏肉のバーベキューソースかけ	鶏肉	80	
	しょうが	1.2	
	しょうゆ	1.4	
	酒	1.4	
	リンゴピューレ	6	
	しょうゆ	3.2	
	酒	2	
	砂糖	1.2	
	葉ねぎ	2.4	伊勢市
	にんにく	0.4	
	レモン汁	1.2	
	ミニトマト	20	
かぼちゃスープ	ベーコン	6	
	ワイン	1.3	
	たまねぎ	45	
	にんじん	13	
	油	1	
	くり味かぼちゃ	40	度会町
	小麦粉	5	
	バター	4	三重県
	ガラスープ	1	
	塩	0.25	
	こしょう	0.02	
牛乳	45	三重県	
生クリーム	4		
	水	80	