

地場産物名

米、麦、黒米、牛乳、あらめ、油揚げ、みそ



献立のポイント(地場産物の説明等)

黒米ごはんは、地元のお店で売っている町内産のものを使用しています。塩が少々入っていて、黒米の風味と合わせて食べやすくなっています。

しいたけとじゃがいもを使ったツナマヨ焼きは、昨年度に子どもたちが実際にこのメニューを食べて、名前を考えたものです。募集して集められた名前から選ばれて「おいしいたけ焼き」の名前になりました。

サラダは、来年サミット(主要国首脳会議)が開かれる志摩のあらめを使用しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
黒米ごはん	米	60	三重県産
	麦	5	三重県産
	黒米	2	大台町産
	食塩	0.3	
牛乳	牛乳	206	三重県産
おいしいたけ焼き	じゃがいも	50	
	しいたけ	12	
	たまねぎ	12	
	サラダ油	少々	
	食塩	少々	
	こしょう	少々	
	ツナ	16	
	マヨネーズ	10	
	ナチュラルチーズ	9	
あらめサラダ	あらめ	1.5	三重県産
	きゅうり	5	
	にんじん	8	
	キャベツ	20	
	しょうゆ	3	
	酢	2	
	三温糖	2	
	ごま	0.5	
	ごま油	2	
なすのみそ汁	なす	10	
	たまねぎ	20	
	わかめ	1	
	油揚げ	3	三重県産
	煮干しだし	3	
	みそ	8	大台町産