

地場産物名

伊賀牛丼、牛乳、みそけんちん汁、いちごヨーグルト

(伊賀つばさ学園)



献立のポイント(地場産物の説明等)

6月は食育月間でもあり、この月の「みえ地物一番給食の日」のメニューは、伊賀地方の特産物「伊賀牛」にこだわった献立にしました。普段の「牛丼」は、国産牛を使用していますが、給食の食材としては、高価な「伊賀牛」をあえて使い、牛肉のこうばしさや肉の甘味の感じられる、味わいのある給食を提供しました。

つばさ学園では、食育月間中の19日を「給ちゃんの日」と定め、給食のことや食べることの大切さをみんなで考える日にしています。(全クラス、担任から学級指導を行いました。)

また、食堂の入り口に、地元の農産物(じゃがいも・玉ねぎ)を展示し、野菜にまつわるクイズのコーナーなども設け、地産地消についても、児童生徒が身近に感じられるようにしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
伊賀牛丼	精白米	68	三重県
	米粒麦	7	三重県
	伊賀牛	30	名張市
	玉ねぎ	40	名張市
	干しいたけ	1	
	鶏卵	40	伊賀市
	濃口しょうゆ	4	
	砂糖	1	
	本みりん	3	
	料理酒	2	
	かつおだし	1	
	ねぎ	10	
牛乳	牛乳	206	三重県
みそけんちん汁	木綿豆腐	20	
	里芋	20	
	ささがきごぼう	10	
	つきこんにやく	10	
	にんじん	2	
	焼きちくわ	10	
	みそ	12	
	小松菜	10	名張市
	かつおだし	1	
いちごヨーグルト	ヨーグルト	80	