

地場産物名

米、牛乳、エリンギ、のり

(聾学校)



献立のポイント(地場産物の説明等)

学校給食会物資のエリンギの水煮と一食用味付け海苔を使用しました。野菜類は、この日は県内産が入りませんでした。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	80	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
味付け海苔	海苔	5	三重県
いかのかりん揚げ	いか	60	
	おろししょうが	0.5	
	こいくちしょうゆ	5	
	酒	3	
	みりん	5	
	かたくり粉	5	
	油	7	
	エリンギの炒め物	エリンギ	30
	こまつな	15	
	ベーコン	15	
	とうもろこし	8	
	にんじん	8	
	チンゲンサイ	10	
	バター	3	
	塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	こいくちしょうゆ	3	
豆腐の味噌汁	とうふ	20	
	ねぎ	5	
	わかめ	0.5	
	えのき	15	
	みそ	10	