

地場産物名

米、牛乳、さつまいも、はたけしめじ、三重県産米粉カレールウ、きゅうり

(松阪)



献立のポイント(地場産物の説明等)

地域の生産者の方に紹介してもらい、地元のさつまいもを入れてもらいました。今回は「鳴門金時」を用意してもらい、子どもたちにも紹介しました。甘味が特徴のさつまいもなので、まるやかなカレーになりました。子どもたちも学級園でさつまいもを育てており、その品種について興味をもつことができました。はたけしめじは、地域にある菌床センターに普段から届けてもらっていますが、自然のものは秋が旬であることから、今回あきあじカレーの食材として使用し、紹介しました。さつまいもはホクホク、はたけしめじはシャキシャキとした2つの食感が楽しめるカレーとなりました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦入りごはん	米	65	松阪市
	麦	5	
牛乳	牛乳	206	三重県
あきあじカレー	鶏ひき肉	45	
	白ワイン	0.5	
	さつまいも	40	松阪市
	たまねぎ	40	
	はたけしめじ	15	松阪市
	にんにく	0.2	
	油	1	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	水	110	
	三重県産米粉カレールウ	11	三重県
	トマトケチャップ	4	
ウスターソース	2		
切干大根と茎わかめの和え物	切干大根	5	
	きゅうり	25	三重県
	くわかめ	6	
	にんじん	10	
	ゆずポン酢	6	