

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	亀山市内小中学校	市町名	亀山市
-----	----------	-----	-----

地場産物名	牛乳、麦ごはん、みそやき丼、お芋いろいろフライ
-------	-------------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
牛乳	低温殺菌牛乳	206	三重県
麦ごはん	麦入り精白米	73.5	亀山市
みそやき丼	豚肉	30	三重県
	ごま油	1	
	にんにく	0.54	
	玉ねぎ	31.91	
	キャベツ	70.59	亀山市
	ねぎ	5.32	亀山市
	三温糖	5	
	本みりん	0.5	
	酒	2.5	
	しょうゆ	2	
	唐辛子	0.02	
	赤みそ	10	
	白いりごま	1	
	鶏卵	35.29	三重県
	サラダ油	0.5	
	さとう	0.5	
	塩	0.1	
おいもいろいろフライ	さつま芋	27.78	亀山市
	じゃが芋	27.78	亀山市
	粉茶	0.1	亀山市
	塩	0.1	
	里芋	29.41	亀山市
	塩	0.1	
	揚げ油	5	

献立のポイント(地場産物の説明等)
 市内産県内産の食材を多く使用した「かめやまっ子給食」のメニューです。市内の生産農家から納入業者を通じて人参、玉ねぎなどの野菜が、納品されています。また、米は亀山産、牛乳は県内産の低温殺菌牛乳、豚肉は県内北勢地域産を毎年取り入れています。
 お芋いろいろフライは、さつま芋、じゃが芋、里芋をそれぞれ素揚げし、じゃが芋には粉茶、里芋は塩味で味付けをして、三種類の芋をそれぞれ違った味と食感で楽しめるメニューになっています。