


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名( 多気町学校給食センター )

地場産物名	米、牛乳、さつまいも、きゃべつ、きゅうり、大根、さといも、油あげ、豆腐、ねぎ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	さつまいもごはん	米		60	多気町
		麦		6	
		さつまいも		20	多気町
		みりん		2	
		食塩		0.6	
	牛乳	牛乳		206	大内山
	いわしのからあげ	いわし		40	
		しょうゆ		2	
		酒		1	
		生姜		1	
		でんぷん		10	
		油		4	
	コールスローサラダ	きゃべつ		30	多気町
		きゅうり		10	三重県
		ハム		15	
		ドレッシング		7	
	けんちん汁	大根		15	三重県
		さといも		15	三重県
		にんじん		10	
油あげ			4	三重県	
豆腐			25	三重県	
ねぎ			3	三重県	
しょうゆ			3		
食塩			0.1		
かつおだし			3		
でんぷん		0.3			

献立のポイント(地場産物の説明等)

地元のベジタブル会の会員さんが、学校給食用の野菜をそだてられています。その中で、きょうはさつまいもを使いました。米は地の「ぎんひめ」です。甘いさつまいもの入ったおいしいごはんです。また、10月から2月ごろまで、地元のきゃべつを給食に取り入れています。甘味があり、子どもたちも食べやすいようです。あえ物やスープ、炒め物に使います。しっかり葉が巻いていて、おいしいです