


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	志摩市学校給食センター	市町名	志摩市
-----	-------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、あじ、豆腐、みそ、みかん				
	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	
	あじの干物から揚げ	あじの干物	70	三重県	
	豚汁	煮干し		2	
		水		160	
		豚肉		12	
		酒		0.6	
		にんじん		15	
		大根		20	
		ささがきごぼう		8	
		もやし		20	
	豆腐		20	三重県	
	みそ		11	志摩市	
	根深ねぎ		4		
	磯部みかん	みかん	60	志摩市	

献立のポイント(地場産物の説明等)

鳥羽志摩で作られている特別栽培米「たまひかり」の新米です。新米の白さやつやが際立つように、麦抜きで炊きました。
あじの干物の「あじ」は、三重県産です。
地元の干物屋で加工してもらいました。干物は志摩の特産物です。頭も骨も食べられるよう、素揚げにしました。
豚汁のみそは、志摩伝統の船越みそを使用しました。
また、豆腐は三重県産の大豆を使用し、地元の豆腐屋に作ってもらっています。
そして、秋のふるさと給食にはなくてはならない、磯部みかんです。磯部みかんは皮が薄く、甘いと評判です。