

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	三重県立聾学校
-----	---------

地場産物名	米、牛乳、味付けのり、あらめ昆布、葉ネギ
-------	----------------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
牛乳	牛乳	206	三重県
ごはん	米	80	三重県
味付けのり 魚の南蛮漬け	味付けのり	3	三重県
	さば	60	
	片栗粉	5	
	油	5	
	砂糖	12	
	こいくちしょうゆ	5	
	酢	12	
	葉ネギ	6	三重県
	しょうが	2	
	伊勢あらめのサラダ	あらめ昆布	2
にんじん		10	
砂糖		2	
こいくちしょうゆ		1	
ツナ		6	
キャベツ		35	
きゅうり		15	
酢		3	
こいくちしょうゆ		2	
油		2	
塩		0.05	
砂糖		0.5	
具だくさん味噌汁		白菜	15
	にんじん	5	
	揚げ	5	
	葉ネギ	5	三重県
	玉ねぎ	10	
	じゃがいも	10	
	わかめ	1	
	かつおだし	1	
みそ	10		

献立のポイント(地場産物の説明等)

天候に関わらず安定的に購入することができる乾物を使用した。献立名に「伊勢あらめ」と名付けることで、地元産であることをアピールできる。