

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	玉城わかば学園
-----	---------

地場産物名	米、玉城豚、上新粉・コーヒー牛乳・あおさこんにやく・みかん
-------	-------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

本校のカレーは、ルーを手作りしています。マイルドな辛さでもスパイスがきいているのが特徴で、子どもたちからも人気があります。カレーに入っている玉城豚は、学校の近くにある『ふるさと味工房アグリ』さんの豚肉です。玉城町の豊かな自然で育った玉城豚は、甘みが強く臭みが少ないと言われています。サラダに使ったあおさこんにやくは、伊勢志摩産のあおさが練り込んであります。みずみずしくさっぱりと食べられるので、サラダにとてもよく合います。デザートにつけたみかんは、三重県の温暖な気候で育ったみかんです。寒くなるにつれ、甘くジューシーなみかんは季節を感じさせてくれる果物です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
玉城豚のポークカレー	米	60	三重県
	麦	3	
	油	1	
	にんにく	0.36	
	生姜	0.45	
	セロリー	3.6	
	玉城豚肉	30	玉城町
	赤ワイン	2	
	カレー粉	0.1	
	玉葱	40	
	人参	20	
	じゃがいも	25	
	水	85.5	
	りんごピューレ	6.75	
	トマトピューレ	3.6	
	カラメル	0.9	
	ウスターソース	3.15	
	濃口醤油	2.7	
	オールスパイス	0.02	
	コンソメ	0.9	
食塩	0.36		
こしょう	0.03		
上新粉	8.1	三重県	
油	1.8		
バター	3		
カレー粉	0.6		
ガラムマサラ	0.04		
福神漬け	8		
コーヒー牛乳	コーヒー牛乳	206	三重県
あおさこんにやくのサラダ	あおさこんにやく	20	松阪市
	きゅうり	5	
	キャベツ	20	
	人参	5	
	三温糖	1.2	
	濃口醤油	1.5	
	酢	1	
ごま油	0.3		
みかん	みかん	40	三重県