

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	嬉野学校給食センター	市町名	松阪市
-----	------------	-----	-----

地場産物名	牛乳、鶏肉、トマト、卵				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
 <p>献立のポイント(地場産物の説明等) 旬の時期のトマトは、地元の農家さんのトマトを使うようにしています。今回のトマトと卵のスープには、松阪市豊地地区の農家さんが育てた完熟トマトを使いました。瑞々しく生で食べても美味しいトマトを贅沢に角切りにして、スープに入れました。同じスープに使っている卵は、嬉野中学校の前にある畜産研究所の卵を使いました。松阪市と合併した旧嬉野町のキャラクター、ウレッピーに因んで、地元の食材を使った給食を『ウレッピーランチ』という名前で毎月1回実施しています。この日の献立も、『ウレッピーランチ』として実施しました。</p>	コッペパン	コッペパン	50		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	鶏とポテトのレモン風味	鶏もも肉	鶏もも肉	30	三重県
		食塩	食塩	0.03	
		こしょう	こしょう	0.02	
		かたくり粉	かたくり粉	6	
		フライドポテト	フライドポテト	30	
		なたね油	なたね油	5	
		乾燥パセリ	乾燥パセリ	0.02	
		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.3	
		三温糖	三温糖	1.5	
		白ワイン	白ワイン	1.5	
		レモン果汁	レモン果汁	1.5	
		水	水	2	
		トマトと卵のスープ	トマト	トマト	25
	卵		卵	25	松阪市
	たまねぎ		たまねぎ	20	
	ベーコン		ベーコン	7	
	にんじん		にんじん	5	
	セロリー		セロリー	2	
野菜ブイヨン	野菜ブイヨン		1.5		
マカロニ	マカロニ		4		
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ		1.5		
食塩	食塩		0.07		
こしょう	こしょう		0.01		
水	水		90		
かたくり粉	かたくり粉		0.2		