


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	明倫小学校	市町名	伊勢市
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米、ちりめんじゃこ、牛乳、きす、ねぎ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
 <p><b>献立のポイント(地場産物の説明等)</b>  三重県産の、お米、ちりめんじゃこ、牛乳、きす、ねぎを使った献立です。  年間を通して、お米は伊勢市小俣町で生産された「コシヒカリ」を使用しています。  牛乳は大紀町で生産・加工された大内山牛乳を使用しています。  手作り佃煮は伊勢湾でとれたちりめんじゃこを使用しています。甘辛い味付けに仕上げ、ごはんが進む一品です。  きすフライは三重県で水揚げされたきすに衣をつけて給食室で揚げています。  みそ汁に入っているねぎは伊勢市で栽培が盛んで県内で一番多く出荷されています。マルチ栽培で季節によってビニールの色を変えながら地温調整し、育てられています。  地元のおいしい食材がたくさん入った献立です。</p>	麦ごはん	米	70	伊勢市小俣町
		麦	3.5	
	手作り佃煮	ちりめんじゃこ	3	三重県
		花かつお	1	
		刻み昆布	0.7	
		白ごま	1	
		たまりしょうゆ	1.5	
		三温糖	1.5	
		本みりん	1	
		酢	0.5	
		水	10	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	きすフライ	きす開き	25	三重県
		食塩	0.3	
		こしょう	0.02	
		薄力粉	2.5	
		片栗粉	0.5	
		水	2	
		パン粉	4	
		ひまわり油	4	
ゆでキャベツ	キャベツ	35		
	食塩	0.2		
みそ汁	油揚げ	10		
	大根	15		
	じゃがいも	20		
	にんじん	10		
	えのきたけ	7		
	ねぎ	5	伊勢市東豊浜町	
	みそ	7		
	煮干し	3		
	水	130		