

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	大宮小学校	市町名	大紀町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米 牛乳 養殖真鯛 葉ねぎ みつば				
	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>  「鯛めし」の鯛は、大紀町の錦湾で養殖されているものを使用しました。  鯛はたんぱくでくせがなく、特有のかおりとうまみがあります。「鯛めし」は、鯛を昆布と一緒に炊き込むので、両方のだしがしみこんでおいしいです。  この日は、鯛を焼いてから炊き込んだので、こうばしくておいしく出来ました。</p>	鯛めし	精白米	70	大紀町	
			麦	3.5	
			昆布 だし用	1.25	
			真鯛	30	大紀町
			食塩	0.2	
			酒	2	
			みりん	1	
			濃い口しょうゆ	3.5	
			薄口しょうゆ	1	
			葉ねぎ	3	三重県
		牛乳	牛乳	206	大紀町
		鶏肉と野菜のすまし汁	ちんげん菜	10	
			にんじん	8	
			えのきたけ	8	
			玉ねぎ	20	
			鶏肉	15	
			こしょう	0.01	
			食塩	0.1	
			かたくり粉	1	
			かつお節 だし用	3	
			薄口しょうゆ	2.6	
			水	120	
			みつば	3	三重県
		五目きんぴら	れんこん	20	
			ごぼう	20	
		にんじん	10		
		糸こんにゃく	20		
		油揚げ	5		
		さつま揚げ	8		
		グリーンピース	2		
		油	3		
		濃い口しょうゆ	2.8		
		薄口しょうゆ	3		
		三温糖	3		