


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	御浜町給食センター	市町名	御浜町
-----	-----------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、ブリ、きゅうり、大根			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ごはん	米	80	御浜町
	牛乳	牛乳	206	三重県
	魚の照り焼き	ブリ	50	三重県
		みりん	3	
		しょうゆ	3	
		酒	3	
		しょうゆ	1.5	
		みりん	1.5	
		三温糖	0.3	
	きゅうりのごま醤油あえ	きゅうり	50	三重県
		塩	0.14	
		しょうゆ	2.8	
		みりん	1.4	
		三温糖	0.55	
		ごま油	0.6	
		いりごま	0.6	
	のっぺい汁	水	130	
		だし用かつお節	1	
		豚肉	5	
		しょうが	0.2	
人参		7		
ごぼう		5		
大根		20	三重県	
しょうゆ		2.1		
塩		0.6		
みりん		1		
木綿豆腐		10		
里芋	10			
かたくり粉	1.5			
水	3.5			
東京ねぎ	4			

献立のポイント(地場産物の説明等)

「魚の照り焼き」で使われている魚は三重県で養殖されているブリです。
 (三重県から提供された食材を使用しました。)
 三重県は穏やかな海を作る海岸の形(リアス式海岸)であり、あたたかな潮の流れで冬でも暖かく、海岸近くの陸地に緑豊かな森がある、などの理由から養殖が盛んです。御浜町の海岸は玉砂利が長く続き、「七里御浜」と呼ばれている海岸です。養殖には向きませんが、定置網漁が行われ、ブリの取れる時期もあります。