「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

| 学校名 | 玉城中学校 | 市町名 | 玉城町 |
|---|---|---|---|

| 地場産物名 | 米、牛乳、さつまいも、豚肉、小麦粉、卵、キャベツ、白菜、ウインナー、バター |
|---|---|

**献 立 の ポ イ ン ト（地場産物の説明等）**

玉城町産のコシヒカリを主食にした献立です。主菜は玉城豚のひき肉を使った焼きコロッケです。玉城豚は、玉城町で飼育されているブランド豚です。ジューシーでやわらかく、臭みがなく、脂身まで甘いのが特徴です。生産を担う養豚農家さんは飼料の配合や衛生管理、温度管理にこだわり育ててみえます。豚肉と合わせるじゃがいもに、玉城町産のさつまいもを加えています。それにより少し甘みのあるやさしい味のコロッケに仕上がります。そえるキャベツも玉城町産です。玉城町で栽培されるキャベツは大きめで、その多くは大阪市場に出荷され粉もんの材料として食べられます。玉城町では夏の暑い時期にキャベツの苗を植えます。植える時期や品種をかえることで例年は11月～2月中旬まで出荷され給食にも使用することができます。ただ今年は夏の暑さの影響で使用できたのは12月に入ってからでした。その後も1月中旬から2月初旬に限っての使用となる見込みです。冬のキャベツは寒い中で成長するため、甘みが増し少量の塩と合わせるだけでとてもおいしく食べることができます。

| 献立名 | 食 品 名 | 1人当たり分量(g) | 産地名 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん | 米 | 100 | 玉城町 |
| | 麦 | 5 | |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 | 三重県 |
| 焼き野菜コロッケ | じゃがいも（キタアカリ） | 32.5 | |
| | さつまいも | 13 | 玉城町 |
| | パン粉 | 2.6 | |
| | 人参 | 6.5 | |
| | 玉ねぎ | 7.8 | |
| | ピーマン | 3.9 | |
| | 豚肩ひき肉 | 30 | 玉城町 |
| | 塩 | 0.39 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 小麦粉（あやひかり） | 4.8 | 三重県 |
| | 卵 | 6 | 紀北町 |
| | 水 | 3.6 | |
| | ひまわり油 | 1.2 | |
| | パン粉 | 7.7 | |
| | ひまわり油 | 3.6 | |
| | とんかつソース | 1.8 | |
| | ウスターソース | 1.8 | |
| ゆでキャベツ | キャベツ | 40 | 玉城町 |
| | 塩 | 0.18 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| 白菜のクリームスープ | 白菜 | 44 | 津市 |
| | ウインナー | 16.3 | 玉城町 |
| | えのきたけ | 8.8 | |
| | 玉ねぎ | 18.8 | |
| | ほうれん草 | 12.5 | |
| | セロリ | 1.02 | |
| | ひまわり油 | 0.5 | |
| | 無添加ガラスープ | 0.9 | |
| | 水 | 100 | |
| | ひまわり油 | 2 | |
| | バター | 2.75 | 三重県 |
| | 小麦粉（あやひかり） | 6 | 三重県 |
| | 牛乳 | 42 | 三重県 |
| | 塩 | 0.5 | |
| | こしょう | 0.01 | |