

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	北勢きらら学園
-----	---------

地場産物名	米、豚肉、たまご、にんじん、玉ねぎ				
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)</p> <p>どの児童生徒も大好きな丼ものになりました。 今日の献立や普段の献立でも三重県産の野菜が使われているんだよ、という食育も給食巡回時に各クラスに伝えながら行いました。</p> <p>また、食形態によっては噛む練習になるように食材の大きさを大きくして、柔らかくなるまで火を通したり、にんじんをスティック状にして噛み千切る練習を促したりしています。</p> <p>たまごも炒り卵ではなく、とろみ剤を用いて再形成したムース食っぽい形で提供し、みんなが安心して食べられるようにしています。</p> <p>サラダはビビンバと違う食材を使っており、食材によって異なる食感等を楽しみながら食べてもらうことを意識しました。サラダの野菜も比較的柔らかくして提供しています。</p> <p>わかめスープは全体的にとろみを付けることで誤嚥の可能性を少しでも減らしていけるように工夫しました。</p>	ピビンバ	米	70	三重県	
	水	95			
	油	1.5			
	豚もも肉	20	三重県		
	しょうが	1			
	酒	1			
	みりん	1			
	しょうゆ	2			
	もやし	10			
	ほうれん草	35			
	にんじん	15	三重県		
	白ごま	1.2			
	卵	15	三重県		
	だし汁	10			
	白だし	1			
	さとう	1			
	コーンスターチ	0.8			
	みそ	10			
	さとう	7			
	みりん	2			
	だし汁	8			
	ごま油	0.5			
	牛乳	牛乳	206		
	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー ○	30		
		ロースハム	8		
	カリフラワー	25			
	りんご酢	3			
	さとう	2			
	薄口醤油	3			
	こしょう	0.01			
わかめスープ	油	0.5			
	たまねぎ	30	三重県		
	にんじん ○	10	三重県		
	わかめ	0.4			
	ヤングコーン	10			
	水	155			
	がらスープ	2			
	薄口しょうゆ	1.1			
	片栗粉	1			