

地場産物名

米、牛乳、美味し豆腐、きゅうり、豚肉、油揚げ



献立のポイント(地場産物の説明等)

三重県内で契約栽培された「大豆」と、尾鷲の海洋深層水から取った「にがり」で作られた豆腐です。この日は豆腐本来の味を楽しむようシンプルに冷奴で提供しました。

冬瓜のカレー煮に使用している油揚げも三重県産の大豆から作られています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	80	三重県桑名市
牛乳	牛乳	206	三重県
冷奴	美味し豆腐	75	三重県
	だしかつお	1	
	しょうゆ	3	
	みりん	0.1	
ひじき和え	キャベツ	30	
	にんじん	10	
	きゅうり	10	三重県
	しょうゆ	1	
	ごまひじき	3	
冬瓜のカレー煮	豚肉	15	三重県
	酒	1	
	油	1	
	たまねぎ	40	
	にんじん	20	
	竹輪	10	
	油揚げ	2	三重県
	とうがん	60	
	カレールウ	5	
	しょうゆ	3	
	みりん	1	
	カレー粉	0.2	
	だしかつお	1	