

地場産物名	米、牛乳、マイヤーレモン汁			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	ご飯	米	70	紀宝町
	牛乳	牛乳	206	三重県
	鮭のハーブ焼き	鮭	60	
		塩/こしょう	0.5/0.02	
		ガーリックパウダー	0.2	
		バジル	0.03	
		レモン汁	1	三重県
	ジャーマンポテト	じゃがいも	60	
		ベーコン	10	
		バター	1.8	
		粉チーズ	3.2	
	献立のポイント(地場産物の説明等)		パセリ	0.1
<p>紀宝町では主に井田地区でマイヤーレモンを生産しています。マイヤーレモンは酸味が少なく、まろやかな味で、香りもよいのです。給食では、フルーツポンチのシロップや和え物にも使います。米は相野谷地区で作られているこしひかりです。肥料にれんげを使い、減農薬のものを使っています。</p>		塩/こしょう	0.1/0.01	
	チンゲンサイのスープ	鶏がらスープ		
		鶏肉	7	
		人参	5	
		玉ねぎ	13	
		チンゲンサイ	30	
		塩 /こしょう	0.8/0.01	
	しょうゆ	1.2		