

地場産物名

精白米 牛乳 美し豆腐 こまつな 生揚げ 葉ねぎ



献立のポイント(地場産物の説明等)

学校給食会の物資を使った献立です。新メニューでしたが、肉みそにしっかり味がついており、ソフト・ペースト食でもおいしくしっかり食べられたようでした。副菜は苦手な人が多い葉物野菜でしたが、八百屋さんをお願いして三重県産のものを持ってきていただいたことを伝え、少しずつ食べられるよう子どもたちに声かけしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	精白米	60	
牛乳	牛乳	206	
豆腐の肉みそかけ	美し豆腐	1個	
	しょうが	0.5	
	たまねぎ	20	
	にんじん	8	
	みそ	6	
	みりん	2	
	砂糖	3	
	ごま油	0.4	
	豚ひき肉	20	
こまつなの煮びたし	こまつな	40	
	生揚げ	30	
	こいくちしょうゆ	1.5	
	うすくちしょうゆ	1	
	砂糖	0.9	
	酒	1.2	
	顆粒だし	0.7	
	水	20	
	すまし汁	たまねぎ	20
おつゆふ		0.7	
葉ねぎ		5	
うすくちしょうゆ		2	
食塩		0.13	
顆粒だし		0.7	
水		140	