

地場産物名

米・牛乳・じゃが芋・さやいんげん・人参・玉ねぎ・キャベツ



献立のポイント(地場産物の説明等)

今日の給食には、グリーンスマイルという作業所のみなさんが育てたじゃが芋が使われています。  
 グリーンスマイルの畑は津市芸濃町にあり、農薬や化学肥料を一切使わない方法で野菜を栽培しています。すべてが手作業で行われるため、手間はかかりますが、安全で、心のこもった美味しい野菜が作られています。  
 今年度は6月から月に1回、グリーンスマイル産の野菜を給食のために納品していただくことが決まりました。本校の卒業生も勤務している作業所であるため、児童生徒とのつながりもあり、生産者や野菜そのものをより身近に感じるができるのではないかと考えています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
枝豆ごはん	米	85	三重県
	枝豆	30	
	塩	0.6	
	酒	2.2	
牛乳	牛乳	206	三重県
じゃが芋のそぼろ煮	じゃが芋	75	津市芸濃町
	人参	30	三重県
	玉ねぎ	70	三重県
	さやいんげん	10	三重県
	しらたき	20	
	干しいたけ	1	
	鶏ひき肉	35	
	酒	1.5	
	油	1	
	濃口しょうゆ	6	
	淡口しょうゆ	1	
	砂糖	4	
	みりん	1	
	本だし	1.26	
かたくり粉	1.7		
春雨サラダ	キャベツ	40	三重県
	春雨	7.5	
	小松菜	12	
	人参	10	三重県
	ごま(いり)	1.7	
	酢	2	
	砂糖	1.4	
	濃口しょうゆ	1	
	淡口しょうゆ	4	
	ごま油	0.15	
あじさいゼリー	あじさいゼリー	40	