

地場産物名

米、牛乳、とうふ、豆みそ、葉ねぎ だいこん、はくさい、あおさ、けずり節



献立のポイント(地場産物の説明等)

主菜は、三重県産の大豆と尾鷲港の海洋深層水のにがりを使ったとうふに、肉みそをかけたものです。
 肉みそに使ったみそは、鳥羽市今浦の生産者グループによって、三重県産大豆から作られた豆みそを使用しました。どちらも、子どもたちに人気があります。
 野菜も、旬の時期には、できるだけ近くで採れたものを活用するよう心がけています。
 あおさは、伊勢志摩産を使用しています。香りの良いかいそです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
さつまいもご飯	米	70	三重県
	さつまいも	15	
	塩	0.5	
	清酒	1.5	
牛乳	牛乳	206	三重県
豆腐の肉みそかけ	うまし豆腐	75	三重県
	鶏ひき肉	25	
	たまねぎ	32	
	三温糖	4.5	
	みりん	2	
	清酒	0.6	
	豆みそ	8.5	三重県
	葉ねぎ	5	三重県
あおさ汁	油あげ	3	
	だいこん	20	三重県
	えのきたけ	12	
	はくさい	20	三重県
	あおさ	0.3	三重県
	けずり節	3	三重県
	こいくち醤油	2.5	
	うすくち醤油	2.5	
	塩	0.1	