

地場産物名

米、牛乳、白菜、きゅうり、生揚げ、大根、みかん



献立のポイント(地場産物の説明等)

盲学校のある津市発祥の天むすです。
どのメニューにも県内産の食材を取り入れています。
また県内産のみかんを出せて、旬を感じてもらえたと思います。

天むすは、調理員さんがひとつひとつ丁寧に握ってくれたことを児童生徒に伝えると、ごちそう様のあいさつを調理員さんに直接してくれている児童もいて、感謝する心にもつながりました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
天むす	米	100	三重県
	えび	60	
	てんぷら粉	5	
	油	5	
	塩	0.3	
牛乳	牛乳	206	三重県
白菜の昆布和え	白菜	50	三重県
	きゅうり	15	三重県
	人参	5	
	塩昆布	4	
	薄口しょうゆ	1.5	
	具だくさんみそ汁	生揚げ	15
	大根	20	三重県
	人参	10	
	里いも	10	
	ねぎ	3	
	和風だし	150	
みかん	ミックスみそ	8	
	みかん	1個	三重県