

地場産物名 米、牛乳、豚肉、ひじき、玉ねぎ、鶏卵、じゃがいも、豆腐、ねぎ、焼きのり (津市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

メンチカツは、三重県産の豚肉に、伊勢志摩サミットの開催地、伊勢産のひじきを混ぜて作りました。  
 みそ汁は、地元で作られた野菜と、みそは、地元白山町で作られた「一揆みそ」を使用しています。地場産の一志米を使用して仕込む、無添加自然発酵の麴みそです。  
 焼きのりは、答志島漁港で水揚げされたのりを使用しています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
麦飯	米	80	三重県
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	大紀町大内山
伊勢ひじき入り メンチカツ	豚肉	40	三重県
	こしょう	0.03	
	塩	0.45	
	ひじき	1.2	伊勢市
	玉ねぎ	20	三重県
	鶏卵	5	多気郡多気町
	パン粉(つなぎ用)	3	
	小麦粉	5	
	水	7	
	パン粉	10	
	中濃ソース	5	
	油	4	
添えキャベツ	キャベツ	40	
一揆みそのみそ汁	水	120	
	かつお節	1.5	
	一揆みそ	10	津市白山町
	じゃがいも	20	三重県津市
	にんじん	10	
	玉ねぎ	20	三重県
	カット豆腐	20	三重県
	ねぎ	5	三重県津市
焼きのり	焼きのり	2	鳥羽市答志島