

地場産物名

米、牛乳、豚肉、たまねぎ、なす、西洋かぼちゃ、県内産米粉カレールウ、モロヘイヤ

(松阪市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

年に3回ある、地域の方が育てた野菜を使って給食を作る取り組み「まごころ給食」の日の献立です。地域で育てられた野菜を使用することで、生産者の顔が見える、地域との連携を深めるなど地産地消を推進することができます。本校では校区の生産者の方に納品を依頼し、なす、たまねぎ、かぼちゃを提供して頂きました。また県内産米粉カレーは、三重県産の米粉を使用したルウを使用し、地場産物の使用頻度の増加と、安全性の高い食物アレルギーへの対応を計っています。

またモロヘイヤは松阪市で多く生産されている地場産物のひとつです。夏の給食に数回登場しているため児童の認知度は高く、実物を見せると「モロヘイヤや！」と声があがるほどです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
まごころきらきらカレー	米	70	松阪市
	麦	3.5	
	豚肉	20	三重県
	赤ワイン	0.5	
	たまねぎ	40	松阪市
	にんじん	15	
	なす	20	松阪市
	サラダ油	1	
	西洋かぼちゃ	20	松阪市
	にんにく	0.1	
	サラダ油	1	
	食塩	0.05	
	白こしょう	0.01	
	県内産米粉カレールウ	12	三重県
	トマトケチャップ	2	
	ウスターソース	1	
水	85		
牛乳	牛乳	206	三重県
モロヘイヤのレモンあえ	モロヘイヤ	20	三重県
	もやし	20	松阪市
	ツナフレーク	15	
	レモン果汁	1	
	こいくちしょうゆ	1.5	
	三温糖	1	