

地場産物名

パン・牛乳・豚ロース肉・キャベツ・ヨーグルト

(北勢きさら学園)



三重県産豚肉の薄切りと野菜をゆで、特製ソースをかけて頂く一品。
 粉末アーモンドとマヨネーズを合わせ、ヨーグルトでゆるめたソースは、カレー粉のスパイシーさが、豚肉の甘みと良く合い、小学部の児童にも、高等部の生徒にも好評です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
パン	黒糖パン	75	三重県
牛乳	牛乳	206	三重県
ゆで豚と温野菜の アーモンドソース	豚ロース肉	40	三重県
	赤ワイン	2	
	薄口しょうゆ	2	
	ブロッコリー	20	
	キャベツ	40	三重県
	マッシュルーム	10	
	ホールコーン	10	
	粉末アーモンド	5	
	マヨネーズ	5	
	ヨーグルト	12	三重県
	カレー粉	0.02	
	さとう	0.3	
	薄口しょうゆ	0.5	
	こしょう	0.01	
グリーンポテト	じゃがいも	60	
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	パセリ	1	
ミネストローネスープ	油	0.5	
	ベーコン	6	
	セロリー	1	
	たまねぎ	30	
	にんじん	10	
	トマト	15	
	干しいたけ	1	
	鶏がらスープ	2	
	ローリエ	0.01	
	薄口しょうゆ	1	
	こしょう	0.01	
	マカロニ	2	
	さやいんげん	7	