

地場産物名	新米、牛乳、エリンギ、油あげ、次郎柿		(多気町)	
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	秋のかおりごはん	米(新米)	70	多気町
		麦	6.3	
		酒	1.1	
		塩	0.2	
		うすくちしょうゆ	1.7	
		エリンギ	4	多気町
		にんじん	15	
		油揚げ	5	多気町
		油	1	
		三温糖	1.1	
		しょうゆ	2.8	
		酒	1.1	
		ゆで栗	15	
	牛乳	牛乳	206	大紀町
献立のポイント(地場産物の説明等)	さんま塩焼き	さんまフィレ	50	
		塩	0.1	
<p>10月から、多気町でとれた新米の「ぎんひめ」を使用しています。今日は、地元で栽培しているエリンギと地元産の大豆を使った油あげ、にんじんや栗を入れた秋の香りのたきこみごはんです。</p> <p>また、多気町の特産物である次郎柿を、食品業者に依頼して、皮をむいてもらい、個包装したものを提供しました。各学校へ、新米と次郎柿と大豆製品についての掲示資料を配布し、地場産物に関心をもってもらうように意識づけました。米は、八十八回も人の手がかかると言われ、昔から日本人の主食として大切にされてきたこと、おいしい柿の育て方などを子どもたちに伝えました。</p>	大根サラダ	大根	30	
		にんじん	5	
		小松菜	10	
		きゅうり	10	
		ハム	10	
		マヨネーズ	5	
	しょうゆ	1		
甘柿	次郎柿	50	多気町	