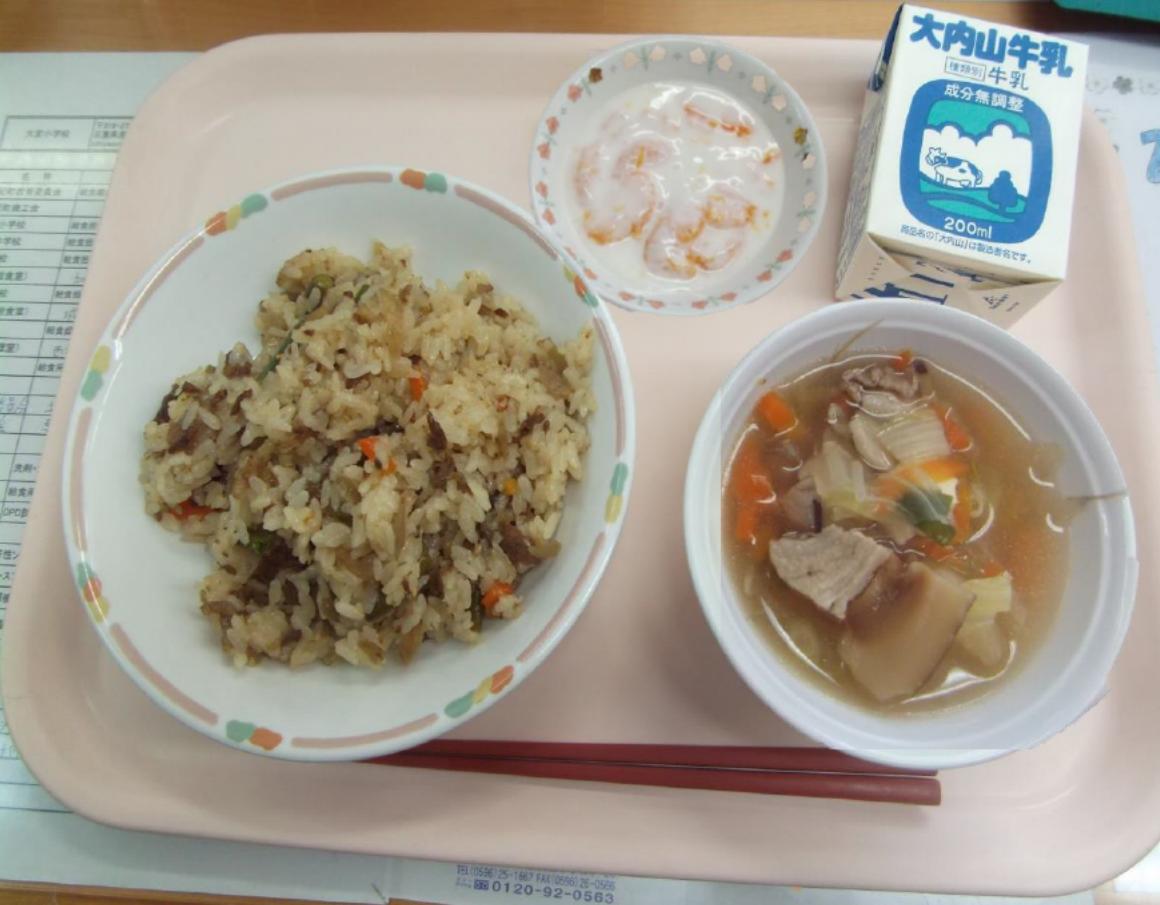


地場産物名	牛肉すし、牛乳、お吸い物、みかんヨーグルト	(大紀町)		
		献立名	食品名	1人当たり 分量(g)
牛肉すし		米	米	70
		だし昆布	だし昆布	1
		酒	酒	2
		酢	酢	10
		三温糖	三温糖	8
		食塩	食塩	1
		牛肉	牛肉	30
		ごぼう	ごぼう	20
		にんじん	にんじん	12
		三温糖	三温糖	3
		食塩	食塩	0.3
		しょうゆ	しょうゆ	3
牛乳	牛乳	酒	酒	1
		いんげん	いんげん	6
		ごま	ごま	2
		牛乳	牛乳	200
		お吸い物	にんじん	10
		大根	大根	30
		干しいたけ	干しいたけ	0.5
		みつば	みつば	0.8
		うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	3
		みりん	みりん	1
		食塩	食塩	0.2
みかんヨーグルト	みかんヨーグルト	だし昆布	だし昆布	2
		ごま油	ごま油	1
		みかん缶	みかん缶	40
		ヨーグルト	ヨーグルト	40
				大紀町

献立のポイント(地場産物の説明等)

大紀町にて11月～1月のみ栽培されている「おでん大根」を使いました。
 農薬・化学肥料を低減した栽培方法で、下ゆでをしなくても、味がしみやすく煮崩れしにくいことが特徴です。おでんはもちろん、煮物にも最適であり、この日は、汁物にしていただきました。