

地場産物名

米、牛乳、まこも、ねぎ、豚肉、ごま、牛肉、だいこん

(名張市)



献立のポイント(地場産物の説明等)

まこもごはんは、栽培が盛んな三重県菰野町のまこもを使用した混ぜご飯です。
名張の牛汁は名張市のB級グルメとして有名で、伊賀牛で作ることがポイントです。

献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名
牛乳	牛乳	206	三重県
まこもごはん	米	80	名張市
	麦	4	
	まこも	20	三重県
	鶏ひき肉	15	
	しょうが	1.2	
	油	1	
	ねぎ	10	名張市新田
	うすくちしょうゆ	3	
	みりん	1	
	酒	1	
	塩	0.2	
こんにゃくの炒め物	豚もも肉	10	三重県
	油	1	
	じゃがいも	30	
	にんじん	5	
	突きこんにゃく	30	
	しょうゆ	3	
	三温糖	1	
	みりん	0.5	
	酒	1	
	ごま(いり)	2	三重県
	ごま油	0.3	
	さやいんげん	5	
名張の牛汁	牛もも肉	8	伊賀市
	油	0.5	
	ごぼう	10	
	にんじん	5	
	だいこん	30	名張市布生
	さといも	30	
	ねぎ	5	名張市新田
	かつおだし	2	
	昆布だし	0.5	
	うすくちしょうゆ	4	
	酒	1	