

地場産物名

米、牛乳、大豆、小松菜、ねぎ

(稲葉特別支援学校)



献立のポイント(地場産物の説明等)

アグリー稲葉農園で育てられた小松菜を使っています。アグリー農園は学校のすぐ近くにある農場で、水耕栽培にて農業を行っています。ハウスの中で一年中育てられる小松菜ですが、太陽が低い冬の方がゆっくり育つため、夏よりもより青く濃い味になるそうです。

献立名	食品名	1人当たり 分量(g)	産地名
ごはん	黒糖パン	60	三重県
牛乳	牛乳	206	大紀町
大豆と小魚の揚げ煮	ドライ大豆 かたくり粉 油 砂糖 濃口しょうゆ しらす干し ごま 水	55 6.5 5 3.5 2.2 9 1.2 1.2	三重県
小松菜のおかかあえ	小松菜 キャベツ かつお節 砂糖 淡口しょうゆ	40 20 1.72 0.6 2	稲葉町
さつま芋のみそ汁	玉ねぎ	35	
	ねぎ	5	三重県
	カットわかめ	1	
	油あげ	10	
	豆腐	25	
	さつま芋	30	
	みそ	9	
	本だし	1.2	
	水	200	