

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	鈴鹿市第二学校給食センター	市町名	鈴鹿市
-----	---------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、玉ねぎ、鶏卵、キャベツ、小麦粉、伊勢茶
-------	--------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

米は、鈴鹿市産コシヒカリを使用している。  
 牛乳は、鈴鹿市産を含む三重県産の生乳で作られた物を使用している。  
 高野豆腐の卵とじには、鈴鹿市内で多く生産されている鶏卵を使用し、JA鈴鹿の協力で給食用に作付けしてもらっている玉ねぎを使用している。  
 野菜の甘酢あえには、鈴鹿市で多く生産されている市内産のキャベツを使用している。  
 地産地消いろいろは、「地物を使った給食メニュー」をテーマに市内の中学生が考えたメニューであり、三重県産の小麦粉あやひかりと、鈴鹿市産のかぶせ茶粉末を使った、地元の恵みをたっぷり味わえるデザートである。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	100	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
高野豆腐の卵とじ	鶏肉	20	
	玉ねぎ	60	鈴鹿市
	にんじん	30	
	しめじ	15	
	グリーンピース	5	
	高野豆腐	15	
	鶏卵	40	鈴鹿市
	酒	1	
	砂糖	3	
	みりん	3	
	うすくちしょうゆ	8	
	削り節	1.5	
	水	60	
野菜の甘酢あえ	大根	20	
	キャベツ	20	鈴鹿市
	赤ピーマン	5	
	塩	0.5	
	酢	4	
地産地消いろいろ	砂糖	3.5	
	小麦粉(あやひかり)	10	三重県
	砂糖	10	
	でん粉	2	
	伊勢茶粉末茶	0.4	鈴鹿市
	水	20	
	甘納豆	3	