

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	度会中学校	市町名	度会町
-----	-------	-----	-----

地場産物名

米、牛乳、熊野地鶏、ひじき、まこも



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
ごはん	米	70	三重県	
	麦	3.5		
牛乳	牛乳	206	大紀町	
厚揚げの 熊野地鶏の肉みそがけ	厚揚げ	75		
	鶏ひき肉	25	三重県	
	酒	1		
	みりん	1		
	さとう	6.7		
	赤みそ	6		
	すりごま	1.2		
	だし用かつお節	0.3		
	水	12		
献立のポイント(地場産物の説明等)	ひじきの炒め煮	油	1	
		酒	1	
		ひじき	3	三重県
		にんじん	15	
		まこも	15	三重県
		油揚げ	10	
		冷凍えだまめ	6	
		こいくちしょうゆ	5	
		みりん	1	
		さとう	2	
		だし用かつお節	1	
		水	45	

献立のポイント(地場産物の説明等)

「みえの畜水産物学校給食活用促進事業」により、三重ブランド認定品の熊野地鶏を給食で提供することができました。熊野地鶏のひき肉を使った厚揚げの肉みそがけです。熊野地鶏の肉色は赤みが強く、肉質は程よい歯ごたえがあり、旨味成分を多く含み鶏肉本来のコクと風味があります。また、脂身に鶏特有の臭みはなくおいしく食べられる地鶏肉です。

もう一品は三重県産のひじきやまこもを使った、ひじきの炒め煮です。三重県の海は、リアス式海岸で岩場で遠浅という海藻が生育するのに最適な環境です。長さ、太さ、身詰まりと風味がよくもちりした歯ざわりのひじきです。まこもは食物繊維を多く含み、低カロリーでいろいろな料理に合います。三重県菰野町の町名の由来になったともいわれるまこもは三重県と縁の深い植物です。