

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	伊賀つばさ学園
-----	---------

地場産物名	米・豆腐・ほうれんそう・伊賀牛・油揚げ・里芋・大根・ねぎ
-------	------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

・11月の食育月間に合わせて、19日の食育の日を「給ちゃんの日」と位置づけ、日々の給食や食べることを考える日にしています。この日は、郷土料理をテーマにし、【さいら】【名張牛汁】を給食に取り入れました。

【さいら】・・・昔、名張伊賀地域は、海に面していないことから魚の流通が少なく高価だったため、乾物や干物を食べる機会が多かったです。秋刀魚の開き干しをさいらと呼び、親しまれています。

【名張牛汁】・・・ブランド牛の伊賀牛を使ったすまし汁です。元々は精肉店のまかない料理から始まりました。地元の野菜使い、美味しい汁物になりました。

お楽しみデザートは、給食を楽しく食べてもらおうというねらいで、3種類から1つ、デザートを選んでもらいました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	精白米	68	三重県
	麦	3	
牛乳	牛乳	206	
さいら	さんまの干物	50	
白和え	ほうれんそう	15	三重県
	にんじん	5	
	ぶなしめじ	8	
	つきこんにやく	10	
	木綿豆腐	30	三重県
	白みそ	3.2	
	上白糖	1.5	
	濃口醤油	0.65	
	すりごま	1.2	
名張牛汁	伊賀牛小間	10	伊賀市
	油揚げ	5	三重県
	冷凍里芋	25	津市
	大根	25	名張市美旗
	ごぼう	10	
	ねぎ	5	名張市美旗
	だし用こんぶ	0.5	
	だし用けずり節	1.6	
	薄口醤油	3.5	
	塩	0.1	
みりん	1		
水	150		
お楽しみデザート	豆乳プリン	1個	
	ババロアみかんソース		
	りんごゼリー		