

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	伊勢市中学校給食共同調理場	市町名	伊勢市
-----	---------------	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、鶏肉、わたらい茶、ミニトマト、卵、冷凍豆腐、乾燥めかぶ、青ねぎ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	麦ごはん	米	100	伊勢市	
		麦	5		
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	鶏肉のわたらい茶揚げ	鶏肉	鶏肉	60	三重県
		すりおろししょうが	すりおろししょうが	1	
		すりおろしにんにく	すりおろしにんにく	0.1	
		清酒	清酒	1	
		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5	
		わたらい茶(粉茶)	わたらい茶(粉茶)	0.6	度会町
		片栗粉	片栗粉	8	
		ひまわり油	ひまわり油	6	
		ミニトマト	ミニトマト	10	伊勢市
	卵とめひびのスープ	卵	卵	25	三重県
		冷凍豆腐	冷凍豆腐	20	三重県
人参		人参	10		
玉ねぎ		玉ねぎ	15		
乾燥めかぶ		乾燥めかぶ	0.5	三重県	
青ねぎ		青ねぎ	3	伊勢市	
片栗粉		片栗粉	0.5		
鶏がらスープ		鶏がらスープ	0.6		
濃口しょうゆ		濃口しょうゆ	1		
薄口しょうゆ		薄口しょうゆ	2		
食塩		食塩	0.1		
混合こしょう		混合こしょう	0.03		
水		水	150		

献立のポイント(地場産物の説明等)

地場産物の鶏肉、お茶、ミニトマト、めかぶ、冷凍豆腐、卵、青ねぎを使った献立です。
「鶏肉のわたらい茶揚げ」は三重県産の鶏肉と、「わたらい茶」の粉茶を使ったから揚げです。三重県で作られるお茶を「伊勢茶」といいますが、その中でも、度会町で作られるお茶は「わたらい茶」と呼ばれ、まろやかで豊かな香りと深く濃い味わいが特徴です。
「ミニトマト」は、おもに伊勢市小俣町で栽培されており、味は濃厚で甘くさわやかな酸味もあるためおいしいです。
「卵とめひびのスープ」は、伊勢志摩産の「乾燥めかぶ」を入れたスープです。「めかぶ」は伊勢志摩でよくとれ、地元でも好んで食べられている食材の一つです。「めかぶ」のことを伊勢地方では「めひび」と呼ぶことがあります。地元の食材をたくさん使った献立です。