

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	玉城中学校	市町名	玉城町
-----	-------	-----	-----

地場産物名	米粉パン 牛乳 豚肉 れんこん 卵 ベーコン キャベツ				
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名	
	米粉パン	米粉パン	80	三重県	
	牛乳	牛乳	206	三重県	
	しゃきしゃきハンバーグ	豚肩挽肉	豚肩挽肉	57.2	玉城町
		玉ねぎ	玉ねぎ	16.9	
		れんこん	れんこん	20	玉城町
		にんじん	にんじん	5	
		卵	卵	7.9	三重県
		おから	おから	9.1	
		牛乳	牛乳	3.65	三重県
		塩	塩	0.22	
		こしょう	こしょう	0.02	
		濃い口しょうゆ	濃い口しょうゆ	4.1	
		みりん	みりん	5.6	
		三温糖	三温糖	3	
		水	水	4.55	
	こふきいも	片栗粉	片栗粉	0.74	
		じゃがいも	じゃがいも	54	
		塩	塩	0.15	
	献立のポイント(地場産物の説明等) 玉城町で6軒の養豚農家の方が、養豚組合を作り「玉城豚」を育てています。よい品種の豚を選定したうえで、共同で飼料の改良を続けながら、品質の向上に取り組んでいます。「健康なことがおいしい豚肉になる」と考え、豚のストレスを減らすため、こまめな温度調節などを行いながら、愛情をかけて育ててみえます。中でも特に良い品質の豚が直売所に一頭買いされ、切り分けられて「玉城豚」として販売されています。新鮮で臭みがなく、脂身に甘みのあるのが特徴です。 この日は、その豚ひき肉に、玉城町で育てられたれんこんを加えてハンバーグを作りました。れんこんはしゃきしゃきとした歯ごたえが残るよう粗みじん切りにしました。 スープに使ったキャベツも玉城町で育てられたものです。町内では品種や植える時期を工夫しながら、キャベツが育てられています。その多くはお好み焼きやたこ焼などの材料として大阪地方へ出荷されています。給食には、集荷場から直接届けられ、11月終わりにから3月中頃まで使用することができます。	こしょう	こしょう	0.01	
		ミネストローネ	セロリ	セロリ	1.6
にんにく			にんにく	0.4	
ひまわり油			ひまわり油	0.8	
無添加ベーコン			無添加ベーコン	9	三重県
玉ねぎ			玉ねぎ	32	
にんじん			にんじん	20	
キャベツ			キャベツ	44	玉城町
アルファベット型マカロニ			アルファベット型マカロニ	5.3	
無添加ガラスープ			無添加ガラスープ	1.3	
塩			塩	0.29	
こしょう			こしょう	0.01	
水			水	130	