


(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名		市町名	志摩市
-----	--	-----	-----

地場産物名	米、牛乳、伊勢えび、船越みそ、みかん、卵、乾燥あおさ			
	献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
	麦ごはん	米	80	志摩市
		麦	4	
	牛乳	牛乳	206	三重県
	伊勢志摩産伊勢えびの柑橘みそ焼き	伊勢えび	180	三重県
		有塩バター	5	
		無塩バター	2.5	
		船越みそ	1.7	志摩市
		パン粉	3.3	
		みかん	0.7	三重県
		乾燥パセリ	0.01	
		パルメザンチーズ	1.7	
	あおさ入りポタージュミルクファンティー	水	160	
		鶏がらスープの素	2	
		にんじん	16	
		玉ねぎ	22	
		パン粉	3	
パルメザンチーズ		5		
卵		14	三重県	
乾燥あおさ		0.4	志摩市	
こしょう		0.01		
塩		0.08		

献立のポイント(地場産物の説明等)

「志摩給食の日」に、伊勢志摩産の伊勢えびを使った給食を提供しました。このメニューは、志摩観光ホテルの樋口総料理長に考案していただきました。伊勢えびに、バターや船越みそなどで作ったソースをかけて焼きます。このソースには、みかん果汁のほかに、刻んだみかんの皮を入れることで、柑橘の香りが立つソースとなりました。