「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	長太小学校	市町名	鈴鹿市

地場産物名	米、牛乳、大根、里芋、干ししいたけ、赤みそ、緑茶

献立名	食　品　名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	75	鈴鹿市
牛乳	牛乳	206	三重県
鶏めしの具	鶏もも肉	20	
	人参	15	
	ごぼう	8	
	干ししいたけ	0.5	鈴鹿市
	こいくちしょうゆ	2.5	
	上白糖	1.2	
	酒	1	
	みりん	1	
	油	0.5	
	水	10	
鈴鹿みそおでん	大根	60	鈴鹿市
	人参	20	
	冷凍カット里芋	20	三重県
	板こんにゃく	25	
	さつま揚げ	10	
	赤みそ	15	鈴鹿市
	上白糖	5	
	酒	2.5	
	みりん	1	
	こいくちしょうゆ	1	
	削り節	0.5	
	水	30	
鈴鹿のお茶プリン	鈴鹿のお茶プリン	30	鈴鹿市

献　立　の　ポ　イ　ン　ト(地場産物の説明等)

「鶏めし」は、鈴鹿山麓にある鈴鹿市山本町で生まれた鈴鹿市の郷土料理です。
お祝い事や法事など人が集まるときに作られていた料理で、椿大神社に参拝に来た人たちへのふるまい料理でもあります。作り方は、油で炒めて味付けした具材を、ごはんに混ぜて作ります。給食では、ごはんに鶏めしの具をかけて自分で混ぜて、鶏めしを作って食べます。

みそおでんには、鈴鹿市でたくさん作られている冬野菜のひとつ、大根や三重県産の里芋が入っていて、赤みそで味付けしてあります。赤みそは、鈴鹿市にある醸造で鈴鹿市産大豆で作られた赤みそです。

米は鈴鹿市産コシヒカリで、牛乳は三重県産の大内山牛乳ですが、鈴鹿市の牧場で絞った牛の乳も含まれています。

鈴鹿のお茶プリンには、鈴鹿市でとれた緑茶を粉にしたものが使われていて、子どもたちにとても人気のあるデザートです。