

(3)市内共通メニューの地場農産物導入計画【平成28年度 給食センター】

■各月の野菜等の使用量

中学校(3給食センター)

約 25,000 食

日 程	献立名	使用農産物等	中学校	
			1人分量(g)	全校分
6月 食育の日	中華炊き込みごはん、牛乳、あじの竜田揚げ、 にんじんの卵炒め、ヨーグルト	春夏ニンジン	35 g	960 kg
7月	じゃがいもの甘辛炒め	ジャガイモ	30 g	860 kg
10月 市民の日	ご飯、牛乳、鶏肉の香り焼き、 さつま芋と小松菜の味噌汁、ちはなちゃんゼリー	ニンジン(ちはなちゃんゼリー)		25000個
11月	キャベツのレモン酢和え	キャベツ	25 g	680 kg
	小松菜の煮びたし	コマツナ	20 g	580 kg
12月	ブロッコリーの胡麻和え	ブロッコリー	20 g	580 kg
1月 学校給食週間	ご飯、牛乳、鮭のごま味噌焼き、海藻あえ、 だいこんと豚肉のやわらか煮、みかん	秋冬ニンジン	25 g	680 kg