

1月24日（水）

今日の給食は、生徒のみなさんが考えた料理です

1月24日（水）～30日（火）は、全国学校給食週間で、今週は毎日、皆さんから応募のあった料理を取り入れています。その中から、津市産や三重県産の食材を多く使っている料理を紹介します。

### 豊里中 3年海野さんの献立「日本風フェイジョン」

和食食材を使い、ブラジル料理のフェイジョンを日本風にアレンジして、食べやすいように工夫してくれました。ごはんと一緒に食べる献立です。

津市産の食材・・・大豆、ベーコン

津市で製造された食材・・・こんにゃく

三重県産の食材・・・豚肉、酒



「大豆」を紹介します。

大豆は、美里町で栽培され、一年を通して使うことができます。「畑の肉」といわれるほど、良質なたん白質を多く含み、カルシウム、鉄分など成長期に必要な栄養素がたくさん含まれています。給食では、五目豆やポークビーズ、大豆サラダなどいろいろな大豆料理が登場します。今日の日本風フェイジョンには、50kgの大豆が使われています。





## 給食の材料はどこからきているの？

ねぎ・小松菜・きゅうり・卵・大豆・たけのこ水煮・干しいたけは、1年を通して、津市産のものが納入されます。



大根・白菜・菜花・ほうれん草・ブロッコリー・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・じゃがいも・南瓜・みかん・梨なども、時季に応じて津市で採れたものを使うことができます。

三重県産の食材もたくさん使っています。

牛乳・牛肉・豚肉・小麦粉・米粉・しめじ、ひじき・わかめ・あおさなどは、三重県産のものが安定して納入されます。豆腐や油揚げに使われる大豆も三重県産です。

時季に応じて、みかん、鰯なども三重県産のものが納入されます。

津市では、津市自慢の農林水産物13品目「津ぶっこ」（いちご・キャベツ・茶・たけのこ・梨・自然薯・原木しいたけ・こんにゃく・ずいき・あさり・小女子・杉・花しょうぶ）を選定しています。また、津市産の農林水産物を「津の恵み」としてPRしています。

給食では、高校生が、「津ぶっこ」のキャベツやたけのこ、「津の恵み」の菜花やブロッコリーを使って学校給食の献立として創作したメニューを取り入れています。

米は、津市産です。



しょうゆ・みそ・酒・一食用豆腐・こんにゃくなどは、津市で製造されたものを使用しています。

『みえの伝統野菜「三重なばな」』や「美杉町産まこもたけ」、「稲葉町産アレッタ」なども献立に登場します！！