

1月26日（金）

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。

橋北中 3年大岩さんの献立「三重のあいませ丼」

あいませは、三重県の郷土料理ひとつで、給食にも和え物のあいませはありますが、ごはん混ぜるアイデアは、新しいです。

津市産の食材・・・大根、たけのこ、米

津市で製造された食材・・・こんにゃく、しょうゆ

三重県産の食材・・・牛肉、酒



「大根」を紹介します。

大根の旬は、秋から冬です。久居や一志町、須ヶ瀬町を中心に津市でもたくさん栽培されています。旬の大根は、みずみずしく甘みが増します。煮物や漬物、サラダなどにすると美味しく食べられます。

今日も、須ヶ瀬町でとれた大根28kg（1本1.3kgで約22本）使います。





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。

米は、津市産です。



しょうゆ・みそ・酒・一食用豆腐・こんにやくなどは、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！！

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・こんにやく・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。