

1月30日（火）

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。

橋南中 2年浅田さんの献立

「鶏肉の干しいたけホワイトソース煮込み」

焼いた鶏肉の上に、ベーコン、干しいたけ、ほうれん草を使ったホワイトソースをかけて食べます。今までにない、おしゃれな献立です。

津市産の食材・・・干しいたけ、ほうれん草

津市で製造された食材・・・ベーコン

三重県産の食材・・・牛乳、米粉



「干しいたけ、ほうれん草」を紹介します。

干しいたけは、白山町で栽培されています。干すことによって、生しいたけよりもビタミンDや葉酸など栄養素がたくさん含まれています。今日も、白山町でとれた干しいたけを2kg使っています。

ほうれん草は、安濃町で栽培されたものです。ほうれん草は年中栽培されていますが、冬のほうれん草は、甘みと栄養分が増します。成長期に必要なビタミン、カルシウム、鉄分が多く含まれています。





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。