

1月27日（月）

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（金）～30日（木）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。

### 久居中1年の生徒の献立「白菜マーボー」

冬が旬の白菜をたくさん使って、とろみもあるので、冷めにくく冬にうれしい献立です。

津市産の食材・・・干しいたけ、ねぎ、しょうゆ  
三重県産の食材・・・みそ、酒



「干しいたけ」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。





## 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。



ベーコン・しょうゆ・一食用豆腐・こんにやく・すし酢などは、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・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、鶏肉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。