

1月30日（木）

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。

## 久居東中1年の生徒の献立

### 「栄養満点カリッとモチモチ うどん餃子」

大阪府高槻市で、皮に包まない、簡単にできる餃子として、家庭で作られてきた献立です。

津市産の食材・・・キャベツ、ねぎ、しょうゆ  
三重県産の食材・・・豚肉



「キャベツ」を紹介します。

冬キャベツは、1月から3月ごろが旬です。久居や一志町を中心に津市でもたくさん栽培されています。葉が厚く固く締まっているので、炒め物や煮物に適しています。加熱すると甘味が増して美味しくなります。

今日も、久居でとれたキャベツを120kg（1玉1.2kgで約100玉）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・こんにゃく・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「芸濃ずいき」』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。