

地場産物名

米、牛乳、津ぎょうざ、大豆、ひじき、こんにゃく、玉葱、しめじ、もやし、キャベツ、伊勢茶カステラ（玉城わかば学園）



献立のポイント(地場産物の説明等)

津ぎょうざは、津市のご当地グルメです。15cmの大きな皮で包み。油で揚げたもので津市の教育委員会が考え、約30年前から給食で出されています。今回は津市にある業者さんをお願いして作っていただいたものを学校で揚げました。外はカリカリで中はジューシーで食べ応えがありました。

三重県は古くからひじきの産地であり、「伊勢ひじき」として全国に出荷されています。特徴として長く、太く、風味が良いと言われています。三重県産の大豆とともに炒め煮にしました。

卒業生が働いている多気町にある『コケッコー共和国』さんで作られている『伊勢茶カステラ』は、程良い甘みの中に香ばしいお茶の風味が広がりました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	60	三重県
	麦	3	
牛乳	牛乳	206	三重県
津ぎょうざ	津ぎょうざ	70	津市
	油	4	
ひじきと大豆の炒め煮	大豆(学校給食会)	4	三重県
	ひじき	5	志摩市
	人参	10	
	こんにゃく	20	伊勢市
	玉葱	15	多気郡多気町
	さつま揚げ	10	
	油揚げ	5	
	さやいんげん	5	
	三温糖	2.3	
	濃口醤油	4	
	本みりん	1	
	だし用削り節	0.8	
	水	20	
	しめじの和え物	はたけしめじ	8
本みりん		1	
濃口醤油		1	
水		5	
ほうれん草		5	
もやし		20	伊勢市
キャベツ		20	度会郡玉城町
三温糖		1.5	
濃口醤油		1.5	
伊勢茶カステラ	伊勢茶カステラ	45	多気郡多気町