

がつ か すい
1月24日 (水)

た き ぐん とくさんひん つか きゅうしょく
* 多気郡の特産品を使った給食 *



がっこうきゅうしょくしゅうかん か め た き ぐん とくさんひん とうじょう
★学校給食週間3日目は、多気郡の特産品が登場します★

わたし す た き ぐん うみぞ いち めいわちょう やま めん たきちょう おおだいちょう
私たちが住む多気郡は、海沿いに位置する明和町、山に面している多気町・大台町、
それぞれの地域に美味しい特産品がたくさんあります。

めいわちょう
ひじき(明和町)

にほん た
日本で食べられているひじきの
やく 70%が明和町を含む伊勢地方で
かこう
加工されています。

ていねい しゅうかく あと いちどてんびほ
ひじきを丁寧に収穫した後、一度天日干しにする
のが特徴で、この工程を取り入れることでより一層ひ
じき本来の風味や食感を残すことができます。



おおだいちょう
えごま(大台町)

しぜんゆた おおだいちょう やく ねんまえ さいばい はじ
自然豊かな大台町で、約8年前からえごまの栽培が始ま
りました。えごまは、葉、実、えごま油と、さまざまな食べ
方ができ、健康効果も期待される食品です。えごまを育て、
みからさくしゆ あら かんそう と てさぎょう
実から搾取し、洗い、乾燥、ゴミ取りまで、すべて手作業で
行われています。給食では、えごま油を搾った後に残る
「おから」を使って、和え物を作ります。

