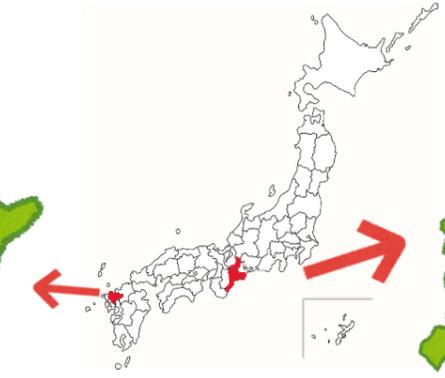




# 佐賀県



# 三重県

佐賀県ってこんなところ！

恵まれた地形から、「有明のり」、「むつごろう」、「佐賀牛」など有数の特産物を生み出しています。秋祭りには、ふなんこぐい、くんち煮込みなど伝統的な料理が作られます。

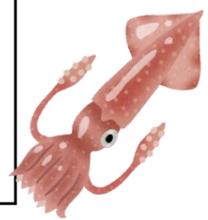
## がめ煮

全国的には、「筑前煮」と呼ばれており、たくさんの根菜と鶏肉を炒めて煮含める料理です。すっぽんを野菜とともに煮て食べたのが起源で、当時はすっぽんのことを「どろがめ」とよんでおり、そこから「がめ煮」と名付けられました。現在では、すっぽんではなく鶏肉を使用しています。



## いかのかけあえ

酢みそ和えのことです。季節によって「いか」を「魚」にしたり、大根をきゅうりにするなど材料が変わります。本来は旬のだいこんを鬼おろしでおろし、その汁をみそや酢と合わせうま味を生かして作ります。冬場の季節料理であり、身近な地域の祭りや節目の行事の時には必ず作るごちそうです。



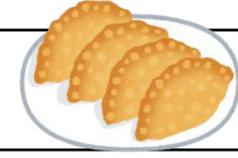
※献立表の横にこのマークがついている日が味めぐりの献立です。



三重県ってこんなところ！

南北に細く、羽を広げた鷹の頭と羽のような形をしています。地理的特徴や気候・風土によって大きく5つの食文化圏に分けられています。それぞれの地域には適した産物が作られ、それらを生かした特徴ある郷土食が生み出されてきました。

## 津ぎょうざ



1985年ごろ津市教育委員会の栄養士と学校栄養職員によって、学校給食用メニューとして考案されたのが始まりです。一品で子供たちに必要な栄養素がたくさん摂れること、給食室で手作りできること、なにより子供たちがわくわくするメニューであることなどを条件に開発されました。調理員の包む手間や調理の時間を考慮し、大きな揚げ餃子になったそうです。

## 大内山やわらかプリン



卵を使わず、大内山の牛乳と生クリームを使用したミルクプリンです。ふわっと柔らかいとろけるような食感と、口の中で広がる優しい甘さが特徴です。

