

がつ にち げつ  
1月16日 (月)

\* 三重県の食材を使った給食 \*  
み え けん しょくざい つか きゅうしょく



- ◇ごはん
- ◇牛乳ぎゅうにゅう
- ◇ちくわの緑茶揚げりょくちゃあ
- ◇なばなのごま和えあ
- ◇ひじきうどん汁じる



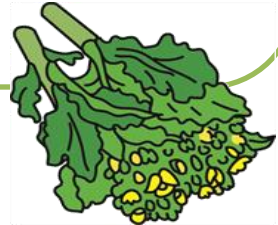
がっこうきゅうしょくしゅうかん にちめ み え けん しょくざい つか こんだて  
学校給食週間1日目は、三重県の食材を使った献立です。

ちくわの緑茶揚げりょくちゃあ

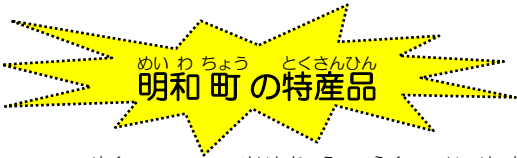
み え けん ぜんこく い ちゃ さんち  
三重県は、全国3位のお茶の産地です。  
ねん い しょうまえ い せ ちゃ せいざん  
1000年以上前から伊勢茶が生産されている  
きろく あるほど、ふる れきし  
記録があるほど、古い歴史があります。  
すずか し よっかいちし かめやまし おおだいちょう わたらい  
鈴鹿市・四日市市・亀山市・大台町・度会  
ちよう 町などが主な産地です。

なばなのごま和えあ

くきは しょうよう とする なばな ひんしゅ  
茎や葉を食用とする菜花の品種は、  
み え けん ぜんこく い しゅうかくりよう  
三重県が全国1位の収穫量です。  
「三重なばな」としてブランド化も進すす  
められ、三重の伝統野菜としても登録さとうろく  
れています。



ひじきうどん汁じる



にほん た やく めいわちよう ふく い せ ちほう  
日本で食べられているひじきの約70%が明和町を含む伊勢地方  
かこう  
で加工されています。ひじきうどんはうどんにひじきの細かい粉末  
こま ぶんまつ  
を練り込んであり、モチモチとした食感の麺になっています。  
ね こ しよっかん めん

