

地場産物名

米、牛乳、キャベツ、にら、にんにく、しょうが、ブロッコリー、にんじん、たまご



献立のポイント(地場産物の説明等)

津市の学校給食から生まれた「津ぎょうざ」。最近では津市のご当地グルメとして徐々に知名度も上がってきました。
 城山でも子どもたちに大人気なメニューです。さらに今回は、キャベツやにらなど津市で作られた野菜がたくさん入ってます。
 調理員さんが一つひとつ愛情をこめて包むぎょうざ、調理員さんや農家の人たちに感謝の気持ちを持って食べてほしいという思いを込めて作りました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
米飯	米	64	三重県
牛乳	牛乳	206	大紀町大内山
津ぎょうざ	豚ひき肉	30	
	キャベツ	30	津市
	にら	5	津市
	干しいたけ	0.5	
	にんにく	1	津市
	しょうが	1	津市
	こいくちしょうゆ	3	
	塩		
	酒		
	ごま油		
	あげ油		
	津ぎょうざの皮(15cm)	20	
	ゆでブロッコリー	ブロッコリー	25
マヨネーズ		4	
たまごスープ	ベーコン	8	
	ほうれんそう	20	
	にんじん	5	松阪市
	もやし	10	
	たまご	20	三重県
	コンソメ		
	塩		
	こしょう		
	うすくちしょうゆ		
	酒		
水			