

いがっこ給食センター夢だより

～みえ地物一番給食の日～特別号

がつはつ か きゅうしよく じものいちばんきゅうしよく ひ
11月20日の給食は、「みえ地物一番給食の日」

こんだて
の献立です！



みえけん まいつきだい とうようび にちようび じものいちばん ひ せつてい
三重県では、毎月第3土曜日と日曜日を「みえ地物一番の日」に設定して
います。学校給食ではそれと関連付けてその前後を「みえ地物一番給食
の日」と設定し、取り組みを進めています。特に6月と11月は強化月間と
なっています。

メニュー：伊賀牛丼・牛乳・ひのな漬け・あおさのみそ汁・すなみ柿

いがきゅうどんぶり
【伊賀牛丼】

こめ いがさん ……伊賀市の学校給食では、伊賀市から補助金をいただき、「伊賀
米コシヒカリ」を使用しています。



ぎゅうにく いがさん ……伊賀牛は、松阪牛と並んで、三重ブランドにも認定されてい
ます。



いと いがしないこうじょう
・糸こんにゃく (伊賀市内工場)
・ねぎ (三重産)

づ
【ひのな漬け】

いがさん ……ひのなはもともとは滋賀県の日野町が発祥の地とされています。
そのため、この名前がつけられたカブラの一種です。現在は
滋賀県の他に、三重県や京都府などでも栽培されており、ここ
伊賀地方の名産にもなっています。



しる
【あおさのみそ汁】・あおさ (三重産)

……あおさは、「ヒトエグサ」のことを方言で表した言葉です。全国
で生産されているものの6割以上が三重県産です。昨年の伊勢
志摩サミットが開催された際、各国の首相等に提供された
「鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース」にあおさが使われた
ことも記憶にあるのではないのでしょうか。



だいこん みえさん
・大根 (三重産)

がき
【すなみ柿】

かき いがさん ……すなみ柿は、甘柿の王様「富有柿」から作られた品種です。伊賀
地域では、栽培されてはいるものの、生産量が少ないため市販
はあまりされていません。しかしこの日、いがっこ給食セン
ター夢には、友田・法花・茅野・古山地区で栽培された柿が、
630個ほど届きます。ひとり1/4こずつになるよう、調理員さ
んがすべて手剥き、裁断をします。



じもと あじ し じもと じもと ちいき かつせい
地元の味を知り、地元のを地元でいただき、地域の活性につなげていきましょう！！！！