

がつ にち もく
1月27日(木)は

めい わ ちょう あじ きゅうしょく
* 明和町の味 給食 *



- ◇ 小型コッペパン
- ◇ 牛乳
- ◇ ひじきうどん
- ◇ ごまドレッシングサラダ



今日は、私たちが住む明和町の食べ物を多く使った献立です。

特産品の「ひじきうどん」に、明和町で収穫された、にんじん・白菜・白ねぎを使用しました。

毎月、食育の日には、明和町で大切に育てられた新鮮な野菜が、給食に登場します。

食べ物を作ったり、加工したりしてくれている、地域の人に感謝して食べましょう。

明和町の食べ物を知ろう！

<ひじきうどん>

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で加工されています。

うどんに、ひじきの細かい粉末を練り込んであり、モチモチとした食感の麺になっています。

<御系米>

御系地区は、三重県のほぼ中央部に位置し、伊勢湾に面した海辺の新しい地層に属している、昔から米づくりの盛んな地域です。

しっとりとした粘りと風味をもつ、三重県産のコシヒカリで、給食にも使われています。

<黒のり>

豊かな伊勢湾の栄養を吸収して育った黒のりは、香りが良く、ほのかな甘味が口の中いっぱい広がるのが特徴です。

明和町では大淀、下御系で約50軒の家が養殖生産しています。

<大根>

この地方で生産される大根は、主に、伊勢の名物である「伊勢たくあん」の材料になります。