

ふるさと給食自慢。

日本全国で提供されている学校給食のメニューの中から、その土地で親しまれている郷土料理や食材などを取り入れたものを紹介。その地域ならではの食の連載をお届けします。



津市産の食材を中心に使っている献立。津ぎょうざに、麦飯、ごまキャベツ、トックスープ、牛乳が並びます。



津ぎょうざは特注品である直径15センチメートルの皮を使った大きな揚げ餃子。その餡は、三重県産の豚肉、たまねぎ、にら、調味料などをよく混ぜ合わせて作られています。1個で通常の餃子約3個分に相当する大きさですが、低温の油でじっくり揚げることで、餡までしっかりと火を通しています。ジューシーな餡とパリパリとした食感の香ばしい皮が人気で、「好きな給食ランキング」では毎回ベスト3に入る人気メニューです。

第7回

三重県津市の
学校給食

津ぎょうざ

給食が発祥のソウルフード インパクト抜群の 「津ぎょうざ」

(津市中央学校給食センター)

三重県の中央部に位置し、日本一短い市名としても有名な津市。三重県の県庁所在地である津市の子供達に大人気の学校給食メニューといえば「津ぎょうざ」です。津ぎょうざは、今や学校給食メニューの枠を超え、「ご当地グルメ」として全国的にも有名になった津市民のソウルフードでもあります。



津ぎょうざを求め大行列が

津市の給食を食べて育った人の「思い出の給食メニュー」といえば、必ず名前が挙がる津ぎょうざ。そんな懐かしの味を給食以外で食べられず、残念に思う市民も多くいました。そこで、2008年に地元の有志が集まり、県下最大級のお祭り「津まつり」で津ぎょうざを販売したところ、すぐに完売し大きな話題に。ここから、津ぎょうざを津市のご当地グルメとして全国に発信する動きが広がります。2019年にはB級グルメの大会で最高賞を獲得し、全国的に知られるようになりました。

津市のご当地メニュー「津ぎょうざ」とは？

津ぎょうざの歴史



1985年頃、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。一品で子ども達に必要な栄養素がたくさん摂れること、給食室で手づくりできること、なにより子ども達がワクワクするメニューであることなどを条件に開発されました。給食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。

パリッとジューシー 「津ぎょうざ」の実力



豚肉には炭水化物をエネルギーに換えるために必要なビタミン B1 が多く含まれています。また、にらには香りの元であるアリシンという成分があり、ビタミン B1 の吸収を促進する働きがあります。効率的にエネルギーを得られる組み合わせなので、活動量が多い子ども達にもぴったりです。(監修：管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん)

2014年に市民活動団体「津ぎょうざ小学校」が創設されました。イベントでの販売やB-1グランプリへの出場など、津ぎょうざを通じて地域の活性化に取り組んでいます。また、津ぎょうざの定義を「直径15センチメートルの皮を使っている」「揚げ餃子である」という2点に絞り、市内の飲食店にメニュー化を呼びかけました。現在では多くの店舗で個性豊かな津ぎょうざを味わうことができ、市民なら誰もが知る自慢のソウルフードとなりました。



懐かしの給食の 「アレ」調査隊

File5 給食デザート

給食ではおなじみだったけど、学校を卒業した今では縁が遠くなってしまったさまざまな「アレ」についてご紹介します。今回のテーマは、食後のお楽しみだった「給食デザート」です。

日本が経済的に豊かになるにつれて学校給食の献立のバリエーションも豊かになり、フルーツなどのデザートが登場するようになりました。1980年代頃になると、ひな祭りや七夕といった季節の行事にちなんだゼリーが登場。また、千葉県の「麦芽ゼリー」や兵庫県神戸市で提供される「とくれん」のゼリー、栃木県の県民の日に提供されるいちごゼリーなど、その地域ならではの給食ゼリーもあります。長年親しまれてきた給食クレープは、アレルギーを持つ方の「みんなと一緒に、楽しく同じものを食べたい!」という思いに応え、2019年に卵、乳、小麦不使用のフレンズクレープとして生まれ変わりました。クレープ生地には国産米粉と国産大豆からしぼった自家製豆乳を使用しています。

取材協力：学校給食歴史館



写真提供/トーニチ (株)



写真提供/日東ベスト (株)