

地元食材

「越津ねぎ・津島麩」を学校給食で提供 ～郷土の味を知ってもらおう～

令和7年12月22日（月）
津島市教育委員会学校教育課（木谷、水谷）
電話 0567-24-1111（内線2260）
0567-26-2620（学校給食共同調理場）

1月26日～30日の学校給食週間にちなんで、児童生徒に郷土の味を知ってもらおうと、越津ねぎ、津島麩、塩粋、甘酒などの地元食材を使った学校給食の提供を予定しています。



1 提供日

令和8年1月26日（月）～30日（金）（学校給食週間）

- ・26日（月）江戸時代から伝わる津島麩を使った「津島麩とえびの中華スープ」・「塩粋唐揚げ」
- ・27日（火）県内産の野菜を使った「愛知野菜のトマト煮」
- ・28日（水）愛知県名物「みそかつ」、「ういろう」
- ・29日（木）市内越津町発祥の越津ねぎを使った「越津ねぎ入りきしめん汁」・「手作り甘酒ケーキ」
『29日は、神守小学校で市長が児童とともに給食をいただきます。』
- ・30日（金）「かきまし」（鶏肉を使った愛知県の郷土料理。）

2 提供場所

市内全小中学校（小学校8校、中学校4校）

※統一の献立で提供します。

越津ねぎとは？

発祥は、江戸時代に旧海部郡神守村越津地域（現在：津島市越津町）で、栽培が始まり徳川三代将軍家光の時代に献上品として扱われていたといわれる地元特産のねぎになります。東日本の白い部分が多い「太ねぎ」、西日本の緑の部分が多い「葉ねぎ」の両方を兼ね備えたねぎであり、すき焼き、煮物に使われます。

