

給食室の様子

今日の津ギョウザは三重県津市のご当地グルメです。その始まりは学校給食とされ、今では全国の学校給食でも出されるようになりました。

ひき肉をよくこねてから調味料、すりおろしたにんにく・しょうが、みじん切りの玉ねぎ・にらを混ぜ合わせ、肉だねを作ります。

餃子の皮に肉だねをのせて、ひだを付けながら包みます。
(小学生は13cmの皮、中学生は1.3倍の肉だねを15cmの皮で包みます。)



冷蔵庫で一度休ませます。

油で揚げます。



中心部の温度が85℃以上になっていることを確認。



完成