

津ぎょうざって、なに？

津ぎょうざは、三重県津市の学校給食から生まれたご当地グルメ。直径15cmのとっても大きな皮で包んだ揚げぎょうざなんだ。

津市の学校給食では、人気ナンバーワンメニューだよ。

津ぎょうざは、栄養士さんや調理員さんたちの知恵と工夫と、子どもたちへの愛情から生まれたんだ！



津ぎょうざの精霊つつみん

津ぎょうざって、いつからあるの？

津ぎょうざは、1985年ごろ津市の学校給食メニューで登場したんだ。それからずっと、学校給食の世界でのみ存在していたんだ。

2008年10月の津まつりで、市民団体「津市げんき大学」が、津ぎょうざを試験販売したところ、予想をはるかに超える大好評！

この日から、津ぎょうざは学校給食の世界から飛び出して、津のご当地グルメとして歩きだしたんだよ。

〔背景の円は津ぎょうざの皮
(実物大)〕

津ぎょうざって、どうして大きい？

普通サイズの餃子だと、一人分のメニューで、2つも3つもたくさんつくらないといけない。

そこで、大きな皮に包んで、油で揚げれば、栄養もあるし、子どもにも喜ばれるし、大きくて楽しいし、まさに「大」発明の「大きな」津ぎょうざとなったんだよ。