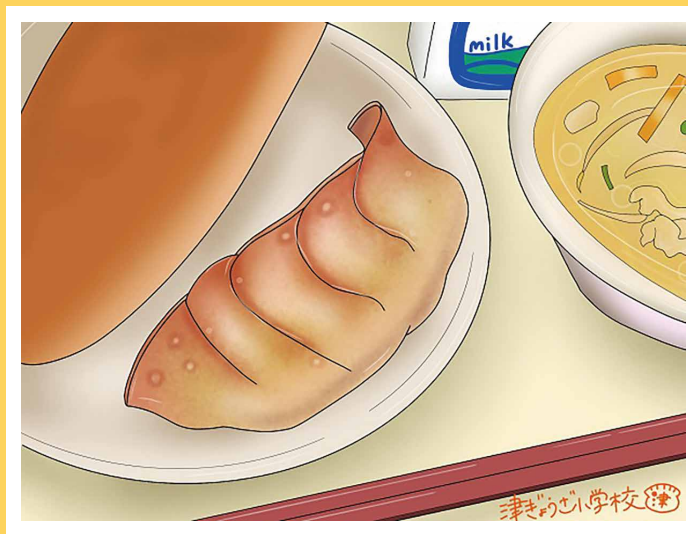


津ぎょうざ小学校指定教材

津ぎょうざ学習帳



津ぎょうざ小学校



津ぎょうざ小学校

ねん くみ なまえ

tsugyoza study note

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。

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、どうして大きいなの？

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、子どもにも喜ばれる、大きくて楽しい、まさに「大」発明の「大きな」津ぎょうざとなったんだよ。

背景の円は津ぎょうざの皮
(実物大)

地域団体商標・100年フード



地域ブランドを保護するとともに地域経済活性化を目指し、令和3年11月30日に地域団体商標登録したよ。(登録第6478405号)

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化として令和6年3月5日に未来の100年フード部門の認定を受けたよ。

津ぎょうざ小学校 へようこそ!

津ぎょうざ小学校(津ぎょ小)は、学校給食発祥の津ぎょうざを活用した、地域の誇りづくり、しあわせづくりの取組を行う市民団体だよ。



出展用テント＝給食室。
給食室では現役の給食調理員さんを中心に切り盛りしてるよ。



津ぎょ小は、小学校をイメージしたPRをしているよ。
半袖短パンランドセル、給食の白衣がトレードマーク!

B-1グランプリでの受賞歴

- ★ 2019 第11回 B-1 グランプリ in 明石
ゴールドグランプリ受賞
- ★ 2015 第10回 B-1 グランプリ in 十和田
ブロンズグランプリ受賞
- ★ 2024 B-1 グランプリ in 高雄・台湾
ゴールドグランプリ受賞
- ★ 2016 東海・北陸 B-1 グランプリ in 坂井
ゴールドグランプリ受賞
- ★ 2017 東海・北陸 B-1 グランプリ in 富士
ブロンズグランプリ受賞

ある日の給食の様子。

調理員さんが、津ぎょうざについてお話をします。



市内の某小学校の給食の時間に、津ぎょ小メンバーが登場! 津ぎょうざのことをもっと知ってもらうために、いろんなお話をします。

今日の給食は、黒糖パン、中華野菜スープ、牛乳、そして津ぎょうざ!!! おいしー!!



みんなで津ぎょ小学校歌を歌って踊ります!



さあ、給食です!

♪ 津、津、津、津ぎょうざ!
給食の大人気メニュー! ♪



津うに行こう!

三重県津市の 基礎知識

津うです。



津の人は、津のことを「津う」と言います。
津うは、東京からも大阪からも名古屋からも日帰り圏内!
中部国際空港からのアクセス船なら45分です。津ぎょうざだけでなく、うなぎ、天むす、味噌カツ、焼肉、梨、小女子など美味しいものがたくさんあり、海あり山ありの豊かな大自然も魅力たっぷりです。さらには、津うからお伊勢さん（伊勢神宮）へは車で1時間で行けるんだよ。



津うのうなぎ

津うは、一人当たりのうなぎの消費量が日本一の街！（H17総務省家計調査による）
市内には20軒ものうなぎ屋さんがあり、津うのうなぎは、まさに、『津うのソウルフード』！

宴会・忘新年会・法事はもちろん、運動会の打ち上げまで「うなぎ屋さん」で行うのが、津うの流儀！

蒸さずに地焼きしたうなぎは、外はぱりぱり、中はふわふわジューシー！

津うが全国に誇るソウルフードは、『津うのうなぎ』なのです！



津に来て戦隊♡ヨインジャーが津うのうなぎの宣伝隊長だ！

肉まん・あんまん、あずきバー （井村屋株式会社）

みんな大好き！井村屋さんの肉まん・あんまん、あずきバーは、津うから全国へお届けしています。

寒い日の肉まん・あんまちは最高！夏はあずきバーにかじりつこう！



ベビースターラーメン （株式会社おやつカンパニー）

みんなのおやつ、ベビースター！
津うから全国へお届け中〜☆

ちびっこからお年寄りまで大人気！おやつ、おつまみ、旅のおともに♪





「？」に見える津駅看板

「？」に見えると、話題の看板！
 こちらは、JR津駅の看板なのです。うとう
 としていて「ハッ！？今どこ？」と目を覚ま
 すと、そこには「？」の看板が・・・(笑)



藤堂高虎

津藩の初代藩主は、藤堂高虎公でした。築城の名手で、津
 城下の整備など偉大な業績を残しました。

津城跡の巨大な銅像は、一つのランドマークといっても過
 言ではありません！



桧原温泉

清少納言の「枕草子」に「湯はななくりの湯、有馬の湯、玉造の湯」と
 うたわれている、「ななくりの湯」が桧原温泉だといわれています。

「日本三名泉」の一つ！お肌がつるつる、すべすべになるので、「美
 人の湯」として、地元でも人気スポットです。



森林セラピー

津市的美杉町は、林業が盛
 んな地域。森林浴とウォーキ
 ングを楽しめる森林セラピー
 基地があります。健康づくり
 に、特におススメです。



津っの海

津市民の春～夏の身近なレジャーと
 いえば、津っの海！関西方面からもた
 くさんのお客さんが訪れます。

特に潮干狩りが人気で、予定を立て
 る際には潮見表をチェックしよう！



高田本山 専修寺 (せんじゅじ)

浄土真宗高田派の本山。
 国宝の御影堂・如来堂が見ど
 ころ。



津市が舞台・ロケ地の映画・ドラマ

- WOOD JOB!
 ～神去 なあなあ日常～ (2010年公開)
- レジェンド&バタフライ (2023年公開)
- 浅田家！ (2020年公開)
- わたしの幸せな結婚 (2023年公開)
- 下剋上球児 (2023年TBS系放送)

津っの観光情報は、津市観光協会へ！



課外学習

お店探検

お店の津ぎょうざを食べてみよう!



津ぎょうざ協会HP

市内提供店

ラーメンいたろう

津市丸之内4-20
TEL : 059-223-1600
営 11:30~13:45 (LO)
17:30~19:30 (LO)
休 日曜日夜・月曜日
P 4台

力士料理 金鍋

津市南丸之内9-43
TEL : 059-224-0075
営 17:00~22:00
休 不定休
P 15台

三重の食彩 酒場 みえやに

津市栗真町屋町449
TEL : 059-233-3882
営 11:30~14:30
(日月祝定休)
17:30~25:00 (不定休)
休 年末年始
P 25台

磨洞温泉 涼風荘

津市半田2860-1
TEL : 059-228-8413
営 月・火・水17:00~20:00
金・土・日11:00~13:00 (LO)
17:00~20:00 (LO)
休 木曜日
P 30台

氷花餃子津新町店

津市南丸之内16-16
TEL : 059-273-6088
営 11:00~14:30 (月~金)
11:00~15:00 (土・日・祝)
17:00~23:30 (LO23:00)
休 なし P 18台

ギャリン・ドール (ガリクソン)

津市洪見町414-1
TEL : 059-226-6050
営 9:00~20:00
休 日曜日
P きゅうとら駐車場と共用

伊勢自動車道 安濃SA上り

津市安濃町内多2807-2
TEL : 059-268-1207
営 8:00~22:00 (安濃横丁)
7:00~22:00 (フードコート)
24時間営業 (売店)
休 なし
P 約140台

かわよし

津市久居井戸山町840-45
TEL : 059-255-3502
営 9:30~17:00 (水~土)
9:30~14:00 (日・月・祝)
休 火曜日
P 有り

長岡そうさい舗

津市長岡町740-1
TEL : 059-254-6969
問合せ :
<http://www.bluemountain-corp.com/>

丸八食品

津市東丸之内27-16
TEL : 059-228-4578
出店情報 : Instagram
@maruhachi.syokuhin

麦一 等兵 津駅前店

津市羽所町310
TEL : 059-221-6100
営 11:30~25:30
(LO25:00)
休 日曜日

御麵 麦本店

津市久居野村町445-6
TEL : 059-225-8585
営 11:30~14:00
18:00~20:30
休 水曜日

道の駅 津かわげ

津市河芸町三行255-4
TEL : 059-244-2755
営 7:00~19:00
レストラン7:00~15:00
(LO 14:30)
休 年中無休
(臨時休業あり)
P 有り、第2・第3駐車場あり

たろろの店「ようこそ」安濃出店

津市安濃町内多1000-1
TEL : 090-3304-2650
卸のみ販売

OSOYAHCAFE 華道味匠津チャム店

津市羽所町1191-1
(津駅チャム2F)
TEL : 059-229-2401
営 10:00~20:00
(店内飲食LO19:30)
休 チャムに準ずる
P 隣接有料P有り

信州そば処じ坊津駅チャム店

津市羽所町1991-1
(津駅チャム2F)
TEL : 059-213-6580
営 11:00~21:00
(LO20:30)
休 チャムに準ずる
P 隣接有料P有り

どんぶり専門店 丼丼津駅チャム店

津市羽所町1191-1
(津駅チャム2F)
TEL : 059-213-7340
営 11:00~21:00
(LO20:30)
休 チャムに準ずる
P 隣接有料P有り

キャンプバー・ランタン

津市大門24-20
TEL : 059-253-0125
営 18:00~0:00
休 月曜日・日曜日
(臨時営業あり)
P 近隣有料P有り

ぶんてん

津市白山町南家城597-3
TEL : 090-6585-3609
営 11:30~14:00 (月~日)
17:30~22:00 (毎週金・土)
休 不定休

釜めし ばれん

津市大門17-3
TEL : 059-253-5390
営 18:00~23:00
休 火曜日

御菓葉モリおか

津市白山町川口4891
TEL : 059-264-0831
営 11:00~14:00
17:00~21:00
休 月曜日、第2・第4日曜日
P 有り

惣菜レストラン ぼんぼり

津市一身田町2808
(高田山唐門前)
TEL : 059-271-6191
営 11:00~19:00
(LO18:30)
休 火曜日
P 有り

割烹 茂波

津市大門23-12
TEL : 059-227-0620
営 月~土 17:00~23:00 (LO22:00)
月~木 11:30~14:00 (ランチ)
休 日、祝日
P 無し (近隣有料P有り)

飯処しるべ

津市大門19-20
TEL: 059-261-4116
営 11:00～21:00
(LO20:30)
休 日曜日、祝日
P 無し(近隣有料P有り)

名産松坂肉 朝日屋

津市北丸之内20
TEL: 059-226-2983
営 9:00～18:00
休 水曜日
P 有り

焼きとり 鳥さわ

津市羽所町381
TEL: 059-229-0299
営 17:00～23:00
(LO22:00)
休 年末年始(要確認)
P 津駅コインパーキング

海の家みなみ

津市藤方892番地1
TEL: 090-3153-2711
営 4月～9月末
8:00～17:00
悪天候以外はオープン
します
P 有り

丸一食堂

津市藤方637津競艇場1F
TEL: 059-226-0229
営 津競艇場の開場時間に
準ずる
休 津競艇場閉場日
P 津ポート駐車場

笑亭

津市藤方637津競艇場1F
TEL: 059-224-5105
営 津競艇場の開場時間に
準ずる
休 津競艇場閉場日
P 津ポート駐車場

御飯艇

津市藤方637津競艇場3F
TEL: 059-228-9953
営 津競艇場の開場時間に
準ずる
休 津競艇場閉場日
P 津ポート駐車場

津市銘鉢湖水荘レストラン湖水

津市芸濃町河内679
TEL: 059-265-2019
営 【喫茶】 9:00～17:30
(LO16:30)
【食事】 10:00～15:30
(LO15:00)
休 火曜日・年末年始(要問合せ)
冬季は月曜日に臨時休業有り

野田米菓

津市大里睦合町2584-4
TEL: 059-230-0771
営 9:30～18:30
休 火曜日
P 22台
※直売所にて「津ぎょうざ
あられ」販売中

餃子酒場あわよくば

津市栗貫町屋町487-11
TEL: 059-253-1744
営 月～木・日17時～24時
(LO23時)
金・土17時～25時
(LO24時)
休 不定休

Nano. キッチンカー

出店情報・問合せ先
Instagram
@n.ano_cafe_kc

和彩AKARI(高田会館)

津市一身田町2819
TEL: 059-232-6079
営 ランチ11:00～14:00
喫 茶10:00～16:00 (LO15:30)
(夜は予約営業)
休 月曜日・木曜日
P あり テイクアウト:可

津市榊原温泉 湯の瀬

津市榊原町6103番地
TEL: 059-252-1313
営 平日11:00～18:00
土曜11:00～20:00 (LO19:30)
日曜11:00～19:00 (LO18:30)
休 第3金曜日

TUMUGU キッチンカー

出店情報・問合せ先
Instagram
@tumugu-mie

〇〇食堂

津市乙部14-16
営 昼11:00～16:00
夜18:00～22:00 (金・土・日のみ)
問合せ先 Instagram
@〇〇.syokudou
休 Instagramにて要確認
P 店舗横7台



特別会員

名阪関ドライブイン

亀山市関町萩原39番地
TEL: 0595-96-1414
営 8:00～19:00
休 年中無休
P 有り

新神神 鈴鹿PA

鈴鹿市山本町字折634-4
TEL: 059-371-6564
営 9:00～20:00
(津ぎょうざは24時間提供)
休 年中無休
P 有り

三重都草野町大字菰野

8625番地
TEL: 059-392-2261
営 (4月～11月) 10:00～16:30
(12月～3月) 10:00～15:30
休 設備点検の為、連休あり
P 有り

その他津ぎょうざ取扱店

株式会社 利八屋

伊勢市檀山町80-1
TEL: 0596-37-3010

車名阪中在所SA下り「いすし」

四日市市山之一色町字乱
取口1491-2
TEL: 059-332-7111
営 8:00～20:00
休 年中無休
P 有り

中在所ロープウェイ「ベルシエル」

三重都草野町大字菰野
8625番地
TEL: 059-392-2261
営 (4月～11月) 9:00～17:00
(12月～3月) 9:00～16:00
休 設備点検の為、連休あり
P 有り



この情報は、津ぎょうざ協会加盟店を掲載しています。
(2025.9現在)

津ぎょうざをつくろう!

津ぎょうざをつくってみよう! その名も「津っくぱっど」!

津ぎょうざ 10人分

豚すねひき肉 …… 350g
玉ねぎ (みじん切り) …… 250g
にら …… 60g
にんにく (みじん切り) …… 5g
生姜 (みじん切り) …… 5g

直径15cmのぎょうざの皮 … 10枚

【調味料】

こいくちしょうゆ …… 20g
塩 …… 8g
ごま油 …… 15g

1 材料を用意します。 **2** 主な材料 (豚ひき肉、たまねぎ、にら)。



3 2 (+しょうが、にんにく) と調味料をよく混ぜ、具をつくります。



4 混ぜたら10等分にするとう便利。



5 皮に具を置きます。



6 ひだをつくって包んでいきます。
*手で持たずにお皿やバットの上で作業するのがコツ!



7 ひだをギュッキュと押さえつけます。



8 生の津ぎょうざ完成!



9 油温 150℃ で揚げていきます。だいたい8分が目安。



8分後

10 揚がってきたら中心温度を測ります。75℃が1分続けは合格! (または85℃から下からなければOK)



11 じゃんじゃん揚げて…



12 津ぎょうざの完成です!!

