



選手・監督の食事メニュー



10月に開催される「晴れの国おかやま国体」。参加する選手や監督の食事は、最良のコンディションで競技に臨めるよう栄養バランスや衛生面に配慮して作成された「晴れの国おかやま国体標準献立」を参考に提供されます。

市実行委員会では、津山の特産品「作州牛」「津山黒豚」「自然薯」などを使った独自のメニューを標準献立に追加して、全国から訪れる選手や監督に特産品をPRします。

標準献立の特色

開催時の季節感を盛り込むために、その季節の食材を中心に使っています

県内産の農林水産物や特産品、郷土料理をメニューに取り入れていきます
選手などがリラックスできるように、ふだん食べ慣れた料理を中心に提供します

消化・吸収のよいメニューになっています
特別な調理方法や器具を使わずとも調理できるように配慮しています
生ものは使わないなど、衛生面に配慮しています

晴れの国おかやま国体についてのお問い合わせは、市国体推進室 2123へどうぞ。

津山独自のメニューの例



津山黒豚のしゃぶしゃぶ



作州牛のすき焼き

東京通信 4 4 便

津山市東京事務所 ☎03-3592-7955
ホームページ <http://www.city.tsuyama.okayama.jp/tokyo/>

郷土出身者で交流を深めませんか

第3回ふるさと作州のつどいの開催に向けて、このほど「ふるさと作州のつどい賛同者会議」が開かれました。会議には、津山藩主であった森家・松平家の子孫や算作家の関係者など、首都圏で活躍されている津山地域にゆかりのある11人が集まりました。

このつどいは、津山地域の15市町村で構成する「津山圏域ふるさとプラザ東京実行委員会」の主催で3年に1度開催されており、今年が3回目になります。津山市やその周辺地域の

出身者で、ふるさとを離れ首都圏で生活している人、津山地域にゆかりのある人々が集まり、おたがいに交流することで改めてふるさとへの良さが認識していただけることでしょう。また、地元の発展のために意見交換を行ったり新たな気づきを深めたりと、将来に向けたネットワークをつくっていくことも目的にしています。これから首都圏で生活を始める人もぜひご参加ください。

第3回ふるさと作州のつどいは、懐かしい郷土の物産品や料理を集め、大勢の参加者のもと11月に開催される予定です。



第2回ふるさと作州のつどい
の様子