

給食センターからこんにちは
5月の中学校の献立より...

毎月19日は
「食育の日」

☆平成26年5月19日(月)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:777kcal たんぱく質:28.0g

★主食: ご飯

☆主菜: かつおごまフライ(ソース)

★副菜: チンゲン菜のおひたし

☆汁物: 酒々井味噌のつみれ汁

★デザート: お茶プリン

☆飲み物: 牛乳

静岡県の
郷土料理

静岡県おいしいものクイズ

静岡県は、さくらえびも有名な特産品です。なんと日本国内の100%が静岡の駿河湾でとれます。では、さくらえびは別名、何と呼ぶでしょう？

- ①海の妖精
- ②海の小人
- ③海の宝石

答え: ③海の宝石

大きさが4~5cmの透明で、美しいさくら色をしたさくらえびは、別名「海の宝石」と呼ばれます。骨を丈夫にするカルシウムがたくさん入っています。

全国おいしいもの巡り~静岡県~

5月は第2弾として、新茶や初鯉の季節ということで「静岡県」を選びました。

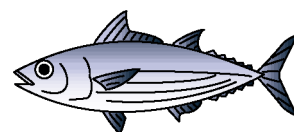
~静岡県のおいしいもの紹介~

☆かつお: 静岡県の焼津港は、かつおの水揚げ日本一です。給食では、フライにしました。

☆チンゲン菜: 実は静岡県は、全国で2番目に多くのチンゲン菜を作っています。

☆つみれ汁: 千葉県でもおなじみのつみれ汁。静岡では、「黒はんぺん」と呼ばれる、いわしやさばのすり身で作るはんぺんの材料でつみれにしています。給食のつみれは、食べやすいようにいわしとたららのすり身にしました。

☆お茶: 静岡県といえば「お茶」。静岡のお茶を使ったプリンです。



静岡県

