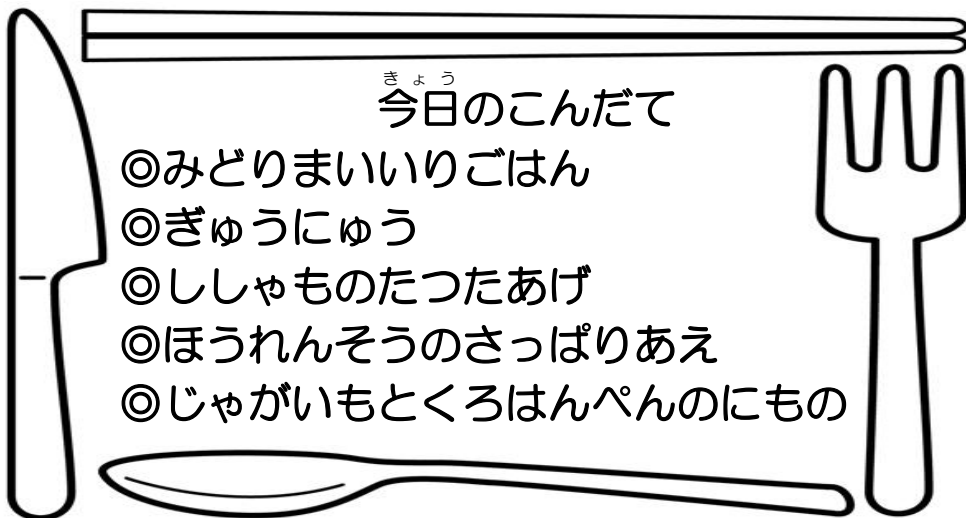




ふるさと給食週間では、地場産物や地域の食文化を生かした献立を取り入れます。そして、自分たちが住むこの静岡の良さを再発見し、地元の食文化に親しむ週間です。



《今日の地元食材》

- ◆みどりまいいりごはん → みどりまい、こめ
- ◆ぎゅうにゅう → ぎゅうにゅう
- ◆ほうれんそうのさっぱりあえ → しょうゆ
- ◆じゃがいもとくろはんぺんのにももの
→ ぶたにく、じゃがいも、たまねぎ、しいたけ、くろはんぺん、こんにゃく、さばぶし、しょうゆ

今日の県内産食材の割合は、**48%**でした。

【地産地消給食 緑米・じゃがいも】



みどりまいせいさんしゃ
緑米生産者
わたなべ かずお
渡辺 一男 さん

清水町の特産品として有名な『緑米』は、清水町久米田の田んぼで渡辺一男さんが作っています。緑米は古代米のひとつで、もち米です。稲穂は黒色で玄米にすると緑色になります。今の

米の稲穂より背が
高く、生命力が強い
といわれています。稲穂の一粒一粒に針

のようなノギがあります。清水町では、平成13年度に生産が復活しました。



6月が旬のじゃがいもです。今日の煮物には、沼津の畑でとれた『じゃがいも』を使っています。地元食材をたっぷり使った煮物を味わいましょう。