

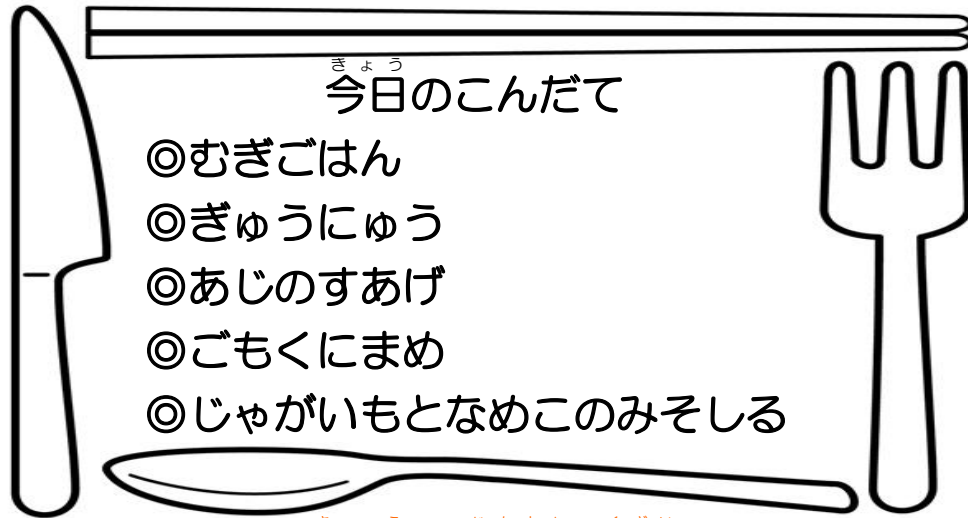


きゅうしょくしゅうかん ♪ふるさと給食週間♪

6月18日(金)



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》

- ◆むぎごはん → こめ
- ◆ぎゅうにゅう → ぎゅうにゅう
- ◆あじのすあげ → あじのひもの
- ◆ごもくにまめ → こんにゃく、ぶたにく、
さやいんげん、しょうゆ、さばぶし
- ◆じゃがいもとなめこのみそしる → じゃがいも、
だいこん、はねぎ、さばぶし、みそ

今日の県内産食材の割合は、50%でした。

【地産地消給食 あじの干物】

沼津のあじの干物の生産量は、全国の約半分を占め日本一です。沼津では、江戸時代の終わりごろからあじの干物が作られるようになったといわれています。



あじの干物は、質の良いあじを丁寧に1枚ずつ手作業でひらき、秘伝のたれ塩汁につけ、風にあてて干して作ります。

今日のあじのすあげは、じっくりと油で揚げてあるので、骨まで全て食べることができます。カルシウムたっぷりのあじのひものをよくかんで食べましょう。

