

給食の時間になりました。

窓を開けて空気を入れかえましょう。



静岡県の郷土料理

広い土地と豊かな海のある静岡県は農業も漁業も盛んです。地域によって違う方言があるのも特徴です。また、サッカーが強い土地柄で多くのプロ選手が誕生しています。

今日の献立は、^{さくら}桜エビごはん、^{みしま}三島コロッケ、^{かくに}かつお角煮、カ
ブの^{まっちゃしおあ}抹茶塩和え、^{ちんげんさい}青梗菜とシメジのすまし汁、^{みかんゼリー}みかんゼリー、牛
乳です。今日は静岡県の郷土料理です。静岡県は富士山^{のそ}を望む土
地で、農産物ではお茶とみかん、漁業ではカツオと桜エビが特産
品の^{ひっとう}筆頭です。特に桜えびは、世界中でも^{するがわん}駿河湾でしか大量には
とれないそうです。春と秋の特定期だけ漁が行われ、^{ふじがわ}富士川の^{かわら}河原
で富士山を見ながら桜エビを^{てんぴぼ}天日干しにするのが^{ふうぶつし}風物詩になって
います。静岡弁で「きれい」なことを「けっこい」というそう
です。^{こび}語尾に「～だら」がつくのも特徴だとか。今日の給食は、「けっ
こい富士山を思い出しながら食べるだら」ですね。

「いただきます」「ごちそうさま」は心をこめて、はっきり言いましょう。

5月12日(金)

静岡県の郷土料理

桜海老ごはん



5月2日は八十八夜でした。静岡県と言えばお茶！そして世界でも「ここだけ」という桜えび、山も海も豊富な食材があります。また静岡県はジュニアやプロを含め、サッカーがとても盛んで強いことでも有名です。

三島コロッケ

かつお角煮

カブの抹茶塩和え

オートバイの
ナンバープレートも
サッカーボール



平皿

抹茶塩和え

かつお角煮

三島コロッケ

青梗菜とシメジのすまし汁

みかんゼリー

みかんゼリー 牛乳

副菜皿

桜海老ごはん

茶碗

すまし汁



春と秋に静岡県の駿河湾(由比 ゆい)では桜えび漁が行われます。桜えびは富士川の河原で富士山を眺めながら天日干しにします。