



今日の給食は、
静岡県の料理
です。

2年生の移動教室先である
下田市があります。

静岡県の特産品

太平洋に面していて、温暖な気候です。
冬は乾燥して晴れの日が多く、
平地で雪が降ることが少ないのが特徴。

→温暖な気候をいかした
茶、みかん、メロンなどの
栽培がさかん！



するがわん

静岡県の駿河湾では、まぐろ、かつお、さくらえび、しらすなどが水揚げされます。



まさに、**農作物と水産物の**
どちらも豊富な県です。

静岡県の食材 黒はんぺん



今日は、静岡県名産の
黒はんぺんをフライに
しました。



静岡県の黒はんぺんについて紹介します。



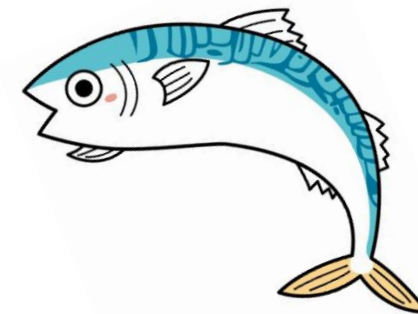
一般的なはんぺん



静岡県の
黒はんぺん

静岡県では、
はんぺんとい
えば黒！
なぜ黒いの
でしょうか？

黒はんぺんが黒いのは、
魚（さば、いわしなど）の骨や皮ごと
すりつぶして使っているからです。



魚のうまみを
まるごと楽しめます！
カルシウムも
たっぷり！

黒はんぺんは、フライや煮物、
静岡おでんの具として食べられています。



静岡おでん
黒はんぺんにかつおぶしを
ふりかけて食べます。

静岡県の料理 おざく



いもや根菜の野菜、豆腐などをだし汁としょうゆ、砂糖で煮た野菜の汁物。

野菜をざくざく切って作るので「おざく」と呼ばれるようになったそうです。

さといもを使うことが多いですが、今日の給食ではじゃがいもを使いました。

静岡県の味、ぜひ食べてみてください！

< 参考資料 >

- ・「うちの郷土料理」(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shizuoka.html

- ・「水技研らいぶらりい:魚料理レシピ集」(静岡県水産・海洋技術研究所)

https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/04library/4-2recipe/hanpen_photo.html

- ・my旅しずおか

<http://shizuoka.mytabi.net/shizuoka/archives/kurohanpen.php>