

<今日のテーマ>

地域の食材に  
ついて知ろう！

～ 静岡県 ～



**2年生は9月に  
静岡県・下田市に  
移動教室に行きます。  
本格的に  
準備が始まっていますね！  
今日は、静岡県の食材  
について紹介します！**



# 静岡県の位置

日本のほぼ中央に位置し、太平洋に面しています。



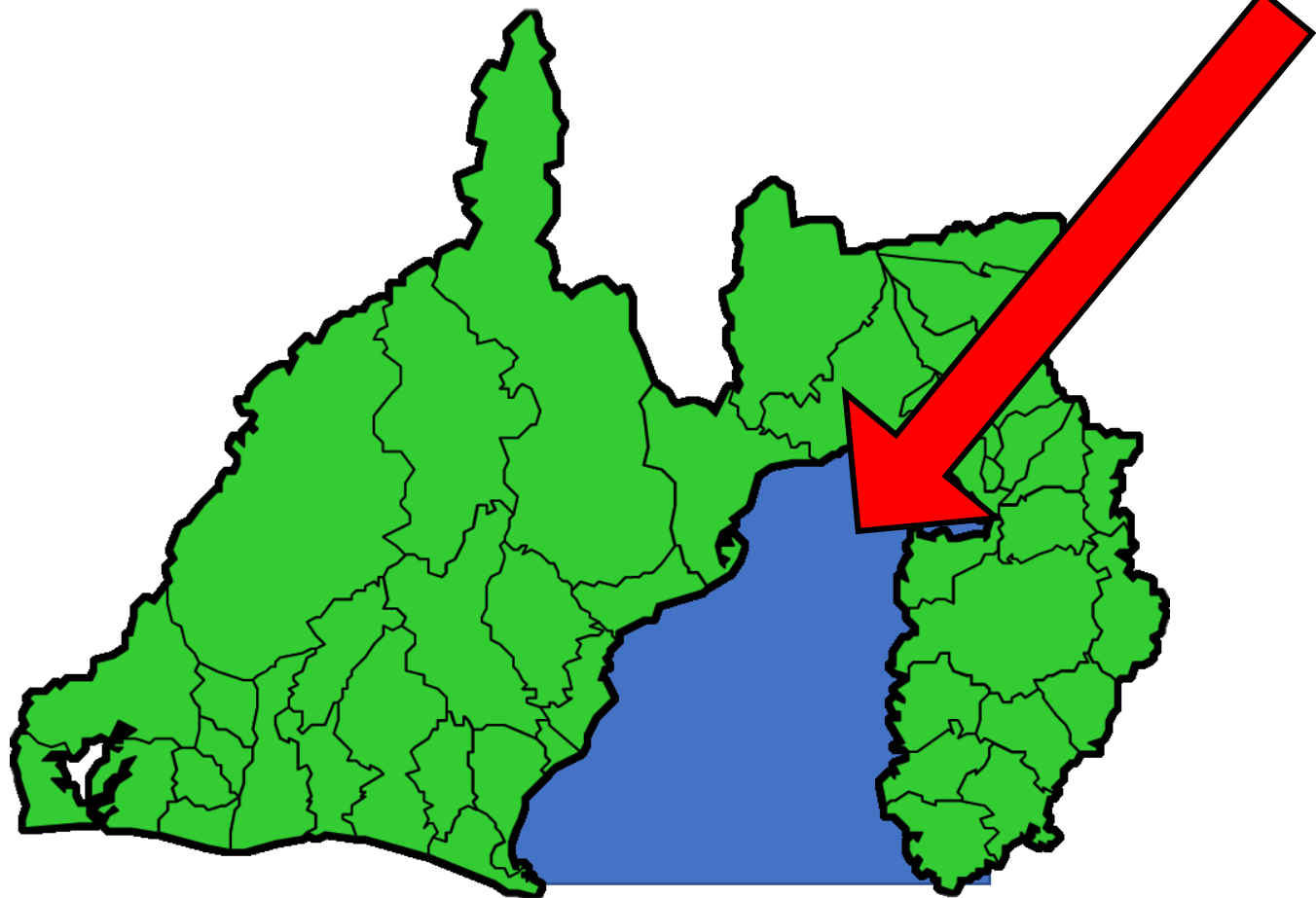
# 静岡県の気候

温暖な気候 &  
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

⇒ 茶、みかん、メロン  
などの栽培がさかん！



# わん するがわん 日本一深い湾・駿河湾



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  
たくさんの水産物が  
水揚げされます。

するがわん

# 駿河湾のさくらえび

⑥



さくらえびが、  
水揚げされるのは  
日本では駿河湾だけ！

広げて干している様子は  
まるで真っ赤な  
じゅうたん！

するがわん

# 駿河湾のさくらえび

⑦



静岡県内では  
かき揚げなどで  
よく食べられています。

今日の給食では  
ふりかけに！  
探してみてくださいね



静岡県  
下田市の  
名物



きんめだい  
**金目鯛**

⑧



あざやかな赤色が  
美しい金目鯛！  
その水揚げ量は  
下田港が日本一！

きんめだい

たい

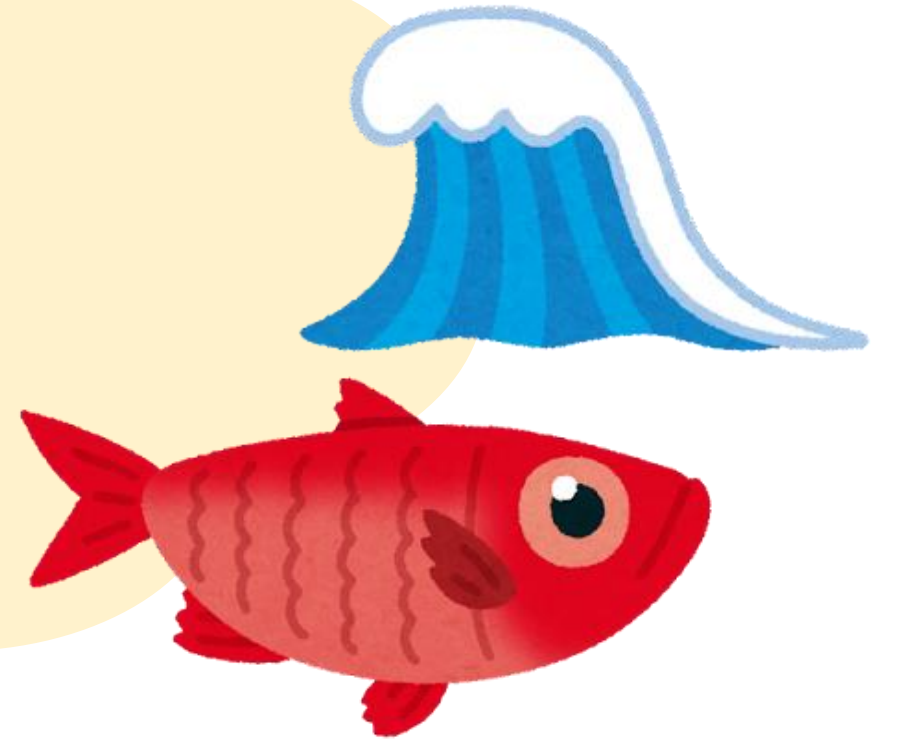
# 金目鯛は・・・鯛じゃない！？

実は金目鯛は、  
鯛の仲間ではなく  
深海魚！



大きな金色の目は  
暗い深海でわずかな光を  
あつめるため！

農作物と水産物が  
どちらも豊富な静岡県！  
今日の給食では、  
おいしい海の幸を  
ぜひ味わってください！



< 参考資料・画像引用 >

・「うちの郷土料理」(農林水産省)

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/area\\_stories/shizuoka.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/shizuoka.html)

・あなただけの下田旅下田市観光協会サイト(一般社団法人 下田市観光協会)

<https://www.shimoda-city.info/kinem>

・駿河湾早わかりガイド(静岡県)

<https://www.pref.shizuoka.jp/machizukuri/kowan/1040846/1025741.htm>