

にほん あじ
日本の味めぐり



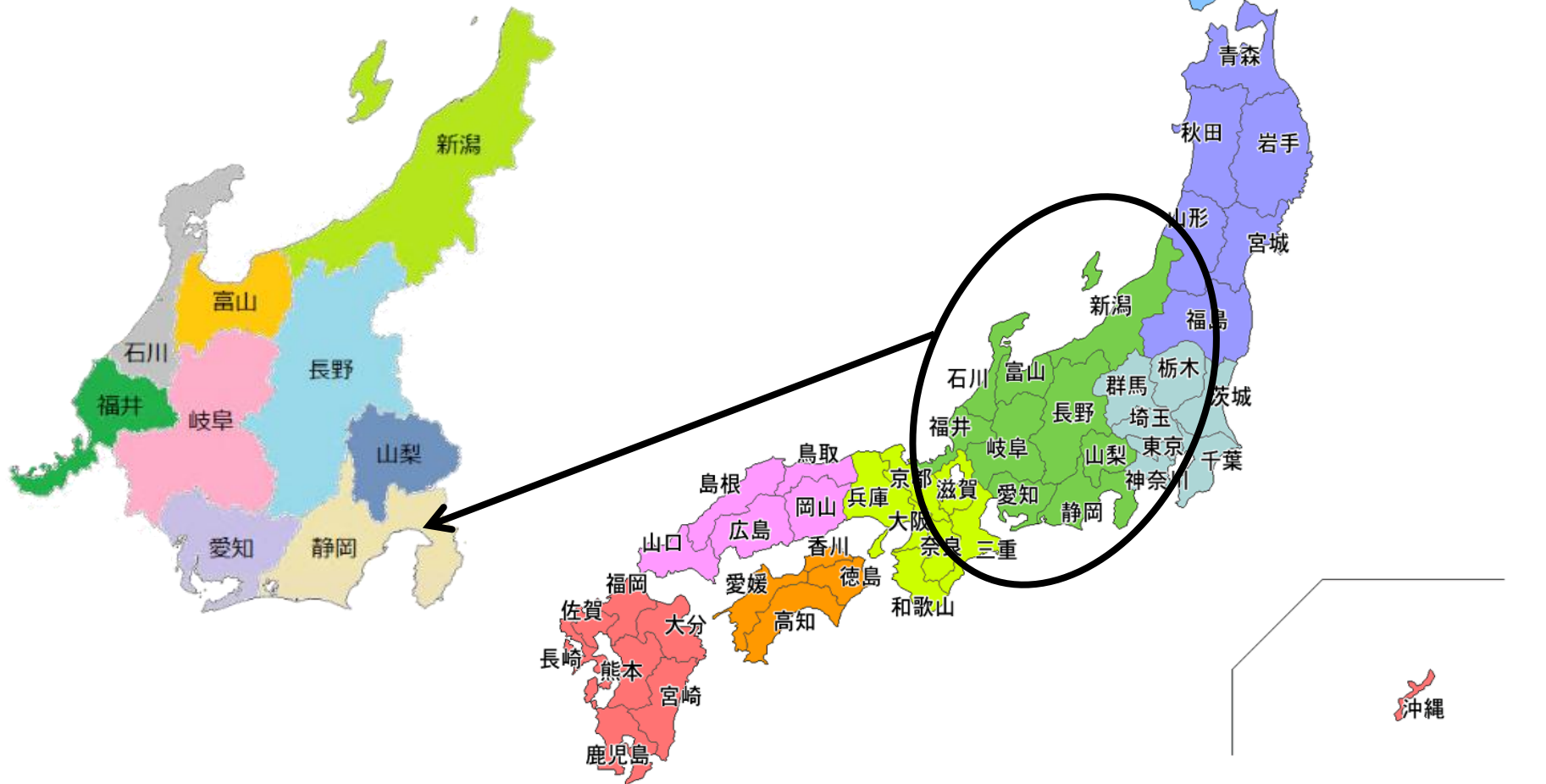
がつ にち か
12月13日(火)

しず おか けん

静岡県とは？

ちゅうぶ ち ほう

- 中部地方にあります。



きゅうしょく ちゅう もく

給食に注目！！



しずおかけん

12月13日(火)



とんかつソース
クラス1ぽん



ごはん

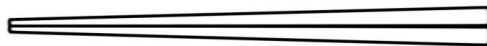
くろはんぺんフライ

つぼづけ

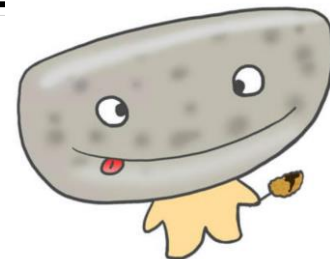


しらたまみそしる

大



くろいはんぺんは、どんなあじかな？



くろはんぺんフライ

・^{しず}静岡^{おか}県^{けん}の^{くろ}黒^{みず}はんぺんは、水あげさ
れた^{さかな}魚^{ちよう}を^みでん^{りよう}ぶ^{りよう}んや調味料とまぜ、
^{ほね}骨^{つく}までまるごとすりつぶして作るた
め、^{くろ}黒^{いろ}っぽい色をしています。今日
は、^{きゆうしょくしつ}給食室^こで^{むぎ}小麦^こ粉・
^こパン^{ころも}粉の衣をつけて
フライにしました。



くろはんぺんは、
りょう り つか
ほかの料理にも使われています



しず おか

静岡おでん(しぞーかおでん)

ぎゅう 牛すじ、くろ 黒はんぺん、もの ねり物、だい こん 大根、
たまご 卵などをくし 串にさし、くろ 黒いいろ 色のだし汁
に こ で煮込み、あお 青のりやさかな 魚のだしこ 粉をか
けて食べます。しず おか けん 静岡県では、だがし



や 屋さんでもう 売っているた
め、おやつ代わりになが 食べる
ひと 人もたくさんいます。

しず おか けん うみ つか
静岡県には海のものを使った
きょう ど りょう り
郷土料理がたくさんあります



がわ

・^{しず}静岡^{おか}県^{けん}では、カツオがたくさんとれる
ことで有名^{ゆう めい}です。5月^{がつ}にとれるカツオを
「初^{はつ}がつお」といいます。新鮮^{しん せん}な生^{なま}のか
つお、きゅうり、しそ、梅^{うめ}ぼし、みそ、氷^{こおり}
を入^いれる「冷^ひやし^{しる}みそ汁」です。みそを
とかすためにかきまぜると
「**がわがわ**」と音^{おと}がします。



おき 沖あがり

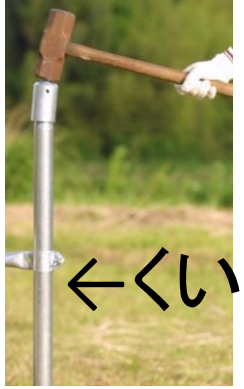
・日本の中で桜えび漁をするのは、**静岡**
県の**駿河湾**だけだそうです。生の桜え
びを豆腐、ねぎなどと一緒にすきやき
風の味つけで煮込んだものです。**漁師**



さんが**沖**から**帰**って**来**
た**後**、**反****省****会**の**と****き****に**
お**酒**を**の****み****な****が****ら****食****べ**
た**こ****と****が****は****じ****ま****り****で****す**。

ぼくめし

しず おか けん はま な こ
・静岡県^{しず おか けん}の浜名湖^{はま な こ}では、うなぎの
養殖^{ようしよく}がさかんです。たきあがったごは
んにうなぎ、ごぼう^{ごぼう}を煮立^{に た}たせたものを
まぜこんだ料理^{りょう り}です。その名は太^ない
くい「ぼっくい」^{ふと}から来^きており、
太^{ふと}すぎるうなぎ^うが売^うりものに
ならなかつたため、食^たべやす
いように考^{かんが}えだした料理^{りょう り}です。



しず おか けん
ほかにも、静岡県には
きょう ど りょう り
いろいろな郷土料理や
おかしがあります



たまごふわふわ

・江戸時代に、宿の朝ごはんで出されていた料理です。作り方は、すまし汁をあわだて器でふわふわにします。それとは別に、ふわふわのクリーム状にしたたまごをその中に「ふわっ」と入れてふたをしたものです。



あべかわもち

・つきたてのおもちに、さとうときなこ^{とくがわ}をまぜたものをまぶしたものです。**徳川**
^{いえ やす な}**家康**が**名づけた**とも**い**われています。
^{しず おか けん なか なが あ べ かわ}**静岡県**の中を流れる「**安倍川**」にちなんでつけられた**なまえ**の**い**おかしとも**い**われています。



しず おか けん きょう ど りょう り
静岡県の郷土料理について、

よくわかりましたか？



りょう り い がい
料理以外のことも、

ぜひ^{しら}調べてみましょう！



きょう
今日もおいしく

たべたら（たべたかな）？

1つ1つくろはんぺんに

ころもをつけるのは、

えらかっただに（たいへんだったよ）

のこさずたべてさー（たべてね）！



しゅっせい
だいみょう
いえやすくん