

5月18日（水）

今日の給食は、静岡県しずおかけんの郷土料理きょうどりょうりです。

「静岡おでん」は色の黒い出汁いろうくろだしで具材ぐざいをよく煮込みにこ、おでん粉おでんこな（いわしやさばの削り粉けずこなと青のりあおのりを混ぜたもの）をかけて食べます。

「静岡おでん」といえば、串くしにささった具材ぐざいがたっぷりの出汁だしにつかって煮込まれているのをイメージしますが、給食きゅうしょくでは具材ぐざいを一口大ひとくちだいに切る等して大きさを揃えて一緒に煮込んでいます。

桜えびさくらえびは駿河湾するがわんの特産で、漁獲量ぎょかくりょうは日本一にほんいちです。

海で生息している間は、透明感とうめいかんがありうっすら桜色さくらいろに見えることから「桜えび」と名付けられました。

漁りょうが開始かいしされれば、桜えびさくらえびの天日干してんぴぼをする富士川ふじがわの河川敷かせんしきは、真っ赤まかなじゅうたんのようになるそうです。

桜えびさくらえびには牛乳ぎゅうにゅうの7倍ものカルシウムばいを含み、血圧ふくの上昇けつあつを防ぐじょうしょう作用ふせもあります。

かき揚げあはもちろん、パスタやお吸い物すものに入れてもいいですね。

