

ふるさと給食週間 6月15日(月)～6月19日(金)

「ふるさと給食週間」とは、地場産物を活用することにより、児童生徒が地域の自然・食文化・産物等についての理解を深め、食文化や伝統料理に親しむ事などを目的として行います。掛川市では、6月15日(月)～6月19日(金)の5日間を「ふるさと給食週間」とすることにしました。この期間中、静岡県、掛川市の地場産物を使った献立や郷土料理を実施します。

お茶だけじゃない掛川

＜キャベツ＞



JA 掛川市キャベツ研究会では、学校給食用に平成 21 年からキャベツの出荷を始めました。現在では生産者は 20 名、1.8 ヘクタールで作っています。10 月下旬から収穫が始まり、翌年の 3 月まで出荷は続きます。出荷が始まると生産者は品質などを確認して、ほかの産地と負けないキャベツを作っています。

給食ではこのキャベツを使って、メンチカツやハンバーグを委託加工して作り、使用しています。

その他に、米・いちご・掛川牛・ネーブルオレンジ・いちじく・レタス・キウイ・掛川フレッシュポークなどが作られています。酪農も盛んで、給食で飲んでいる牛乳にも利用されています。

(JA 掛川市広報誌より)

親子でつくる学校給食メニューコンクール

「親子でつくる学校給食メニューコンクール」(静岡県教育委員会主催)にて、昨年度、掛川市立城北小学校の布澤たからさんが優秀賞を受賞しました。静岡県の東部を代表する伊豆のひじき、中部を代表する由比の桜えび、西部を代表するじゃがいもを合わせました。静岡の山海の恵みが、粉チーズのこくと旨みでとってもおいしく、カルシウムたっぷりの骨元気メニューです。

◇ 静岡流!! 桜えびとひじきのおジャガ揚げ ◇

材料 (4人分)

・桜えび	8g	a	・片栗粉	大さじ 4
・ひじき	4g		・粉チーズ	大さじ 2
・じゃがいも	240g		・青のり	小さじ 2
・揚げ油適量			・塩	小さじ 1

作り方

- ① ひじきは洗って水でもどし、湯がく。
- ② じゃがいもは皮をむいて千切りにする。
- ③ ボールに桜えびと①と②と、a を入れ、はして全体を混ぜる。
- ④ 混ぜた③の生地を8等分し、握ってまとめる。
- ⑤ 180度の揚げ油でカラッとまで揚げて、できあがり。

