

わくわく給食に使う食材について、生産者さんや、加工工場の人に、ほか取材に行ったよ。食材の特徴、生産・加工でのこだわりについて教えてもらったよ♪



1月のわくわく給食では、静岡市内で水揚げされた「しらす」を提供します。静岡のしらすは全国トップクラスの漁獲量を誇り、味も良いことで有名です。しらすを使ったかき揚げを味わいましょう。

1月の お品書き



しらすのかき揚げ

静岡市のしらす



しらすは由比、用宗、清水と静岡市内の漁港ならどこでもとれる、しずまへ鮮魚の大定番です。静岡市には、安倍川や興津川などの大きな川があり、そこから豊富なエサが供給されるので、しずまへのしらすは栄養たっぷりで脂があり、丸々と太っていておいしいです。



それぞれの漁港でしらす漁の方法が違うんだ！みんな知っていたかな？

用宗しらす丸くん

しらすのおいしい食べ方



生しらす

しらすが水揚げされる漁港が近くにあるからこそ、食べることができます。しらす本来の味や食感を楽しむことができます。



釜揚げしらす

生しらすをたっぷりの塩水で茹でて作ります。塩味とあま味のバランスが良いので、大根おろしに混ぜたり、パスタなどに使います。



学校給食では、しらすを使ってふりかけを作っているよ♪



生しらすや釜揚げしらすを、ごはんの上のせて食べる「しらす丼」もおすすめだよ♪



“しらすのかき揚げ”ができるまで

①



使用する食材を混ぜ合わせ、金型に流し込みます。

②



業務用フライヤーで、揚げます。

③



かき揚げを袋詰めし、冷凍保存します。



静岡茶タルト

今回のわくわく給食はしらすのかき揚げだけでなく、静岡の茶葉を使った静岡茶タルトも提供します。パッケージも静岡市の学校給食限定なので、お楽しみに♪

※実際のデザインと異なる場合があります。

