





郷土料理と郷土料理を活用した給食メニューのレプリカを貸出します

静岡県は昔から水産業が盛んで、まぐろや桜えびなどを使用した郷土料理が各地域の食文化として伝えられてきました。その郷土料理を、食育として子供達にも伝えていく必要があると考えます。

この度、文部科学省「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業を活用して、郷土料理及び郷土料理を活用した学校給食メニューの献立レプリカを作成しました。

食育に関する事業、給食展や給食週間等に是非ご利用下さい。

1. 郷土料理のレプリカ (5品)

レプリカ	郷土料理名
	かつおの煮付け
	おひら
	つみれ汁
	桜えびとしらすのかき揚げ
	うなぎちらし

(郷土料理のケース：
幅 27 cm × 高さ 21 cm × 奥行 27 cm)
※貸出し状況をお問合せ下さい。(TEL 054-254-7428)

2. 郷土料理を活用した給食献立のレプリカ (5品)

レプリカ	給食メニュー
	麦ご飯、牛乳、 かつおの煮付け 、 大根ときゅうりの香りづけ、 みそけんちん汁、 フルーツトマト
	菜めし、牛乳、 あじの干物、 おひら 、 ピーナッツあえ、 みかん
	くちなしご飯、牛乳、 鶏肉と大豆の揚げ煮、 白菜の即席漬け、 つみれ汁 、 ぼんかん
	麦ご飯、牛乳、 桜えびとしらすのかき揚げ (みぞれだれ添え)、 新じゃがいものみそ汁、 ネーブル
	うなぎちらし 、 牛乳、 おひたし、 すまし汁、 メロン

(給食メニューのケース：
幅 43 cm × 高さ 21 cm × 奥行 32 cm)