

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、ほくが取材に行ったよ。

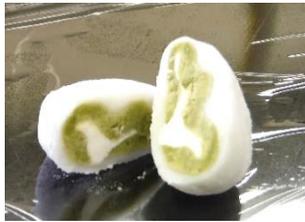
食材の特徴、生産・加工でのこだわりについて教えてもらったよ♪



11月の お品書き



オリジナル
紙パック茶



煎茶餡入りクリーム大福



黒はんぺんのお茶フライ

わくわく給食は11月1日の静岡市「お茶の日」にあわせて、お茶をふんだんに使った献立「静岡市お茶献立」を提供します。静岡県はお茶の生産量と消費量が全国第一位を誇ります。そんなお茶を今回は飲むだけでなく、食べて楽しみましょう。

今回のわくわく給食はオリジナル紙パック茶、黒はんぺんのお茶フライ、煎茶餡入りクリーム大福の3品を提供します。

静岡市の“お茶”



静岡市では、温暖で気候の変化が少ない風土を生かし、手間暇かけたお茶づくりをしています。その中で生産されるお茶は、香りが強く、苦味が少なく、鮮やかな緑色が特徴です。

オリジナル紙パック茶と煎茶餡入りクリーム大福は、静岡市内で収穫した茶葉を、黒はんぺんのお茶フライは、清水区で収穫した茶葉を使います。

静岡のはんぺんは“黒”

はんぺんは、製造する時に使用する魚の種類によって、味や食感が大きく変わります。タラなどの白身魚を使った「白はんぺん」、サバやイワシを使った「黒はんぺん」の2種類があります。

昔から静岡市内では、「黒はんぺん」が食べられていて、静岡おでんや黒はんぺんフライなどさまざまな食べ方で親しまれています。



“黒はんぺん”ができるまで

①



11月のわくわく給食で使用
する黒はんぺんは、イワシだけ
で作ります。

②



石臼を使いイワシをすり身にし、調味料と一緒に練り上げる。
すり身にしたイワシを、成型機で形を整え、茹で上げます。

食べ方いろいろ

③



茹で上がった黒はんぺんを、かごに並べて、冷蔵庫で冷やします。



黒はんぺんは、焼いたりや煮ておでんにしたりと、さまざまな方法で食べることができます。