

しょっかんくん

ニュース 第5刊

12月のメニュー



お米のババロア
静岡いちごソース



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、よ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♪



12月のわくわく給食では、静岡市内で収穫した「いちご」を提供します。静岡のいちごは全国でもトップ5に入る出荷量を誇ります。今回は静岡のいちごで作ったおいしいデザート味わいましょう。

静岡市の紅ほっぺ



今回のデザートは「紅ほっぺ」と呼ばれるいちごを使います。

「紅ほっぺ」は“章姫”と“さちのか”を組み合わせでできた、甘みと酸味のバランスと、ジューシーでコクがあり、かおりがとても豊かないちごです。果肉の中まで赤く、ほっぺが落ちるほど美味しいことから、「紅ほっぺ」と名付けられました。

静岡市のいちご



章姫

「静岡いちご」の代名詞として長年愛されているいちごです。
酸味が少なく、上品な甘さ、みずみずしい食感が特徴です。



きらぴ香

宝石のようなキラキラとした「輝き」、品の良い「甘み」、フルーティな「香り」、みずみずしくなめらかな口当たりが特徴のいちごです。

日東ベスト株式会社

～デザートへのこだわり～

◆デザートへのこだわり

静岡市で収穫したいちごを使ったいちごソースとお米で作ったババロアの両方の味を楽しめるデザートです。

ババロアはお米本来の甘みを残してもっちりとした食感に仕上げ、いちごソースは味付けや色見にこだわり、いちごをより強く感じてもらうソースに仕上げました。

“いちごのデザート”ができるまで

①



使用する食材を量り、食材を加熱し、混ぜ合わせます。

②



充填機にカップをセットし、先程加熱した食材を入れて、冷やし固めます。

③



冷えたら、いちごソースを入れ、機械を使って、蓋をつけて冷凍します。



今回のわくわく給食は、使用する食材だけでなく、カップの蓋が静岡市の学校給食限定デザインになっています。食べて味わうだけでなく、目で見ても楽しみましょう。

※実際のデザインと異なる場合があります。

撮影協力：日東ベスト(株) 写真協力：ZRATTO! しずおか