



わくわく給食(きゅうしょく)ニュース

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



がつ にち ちゃ ひ
11月1日 「お茶の日」

がつ にち しずおかし ちゃ ひ
※11月1日は静岡市「お茶の日」です。



しずおか ちゃ ぼう
静岡市のお茶づくりは、聖一國師(しょういちこくし)というお坊さんが、お茶の種をまいたことが始まりと伝えられています。
がつ にち う ひ
11月1日は聖一國師(しょういちこくし)の生まれた日です。

がつ にち わしょく ひ
11月24日 「和食の日」

1 1 2 4 にほんしょく わしょく ひ
※“いいにほんしょく(いい日本食)”で「和食の日」です。

にほん でんとうき わしょくぶんか たいせつ かんが ひ
日本の伝統的な和食文化の大切さを考える日です!!
わしょくぶんか とうちょう の特徴!
うみ やま かわ ゆた しぜん めぐ おお しょくざい
・海、山、川の豊かな自然に恵まれ、多くの食材がある。
おお しょくひん く あ えいよう
・多くの食品の組み合わせができ、栄養のバランスがとりやすい。



きゅうしょく がつ
わくわく給食11月

しずおか
静岡ではんぺん
い くら
と云えば「黒」!!

くら
黒はんぺんの
お茶フライ

くら
黒はんぺんは・・・
いっぴき み
・いわしを一匹まるごとすり身にして
つくります。
さかな つか
・魚をまるごと使うのでカルシウムが
ほうふ てい
豊富です。また、低カロリーです。

黒はんぺんにお茶の葉を
使ってフライにするよ。

前回は、お茶十勝TEA豚のソーシ
お茶+はんぺん
Q! Go!!
しよはんぺん

どっちも静岡の特産品ですわね。

黒はんぺんは、鯖魚青

なごのすり身でつくられています。

今回の黒はんぺんはイロシの刺身魚

カルシウムは骨や歯を作る栄養。

のこさおまるごとたんぱく質。

イロシを骨ごとすりみにするから、カルシウム満点。

そうなんだ。お茶のみたいな。

静岡市の「お茶の日」だからね。

楽々お茶の日 みんなで

楽々お茶の日 みんなで

だすの? 料理もどんな

使うよ お茶を 料理にも 今回



- みんなで楽しく食べよう
 - 朝ごはんを食べてよう
 - バランスよく食べよう
 - 太りすぎないやせすぎない
 - よくかんで食べよう
 - 手を洗おう
 - 災害に備えよう
 - 食べ残しを減らそう
 - 産地を応援しよう
 - 食の豊かさを増そう
 - 食文化を伝えよう
 - 食育を推進しよう
- まんが: ケンジントン
イラスト: 少年写真新聞社
発行: 学校給食課
-