



11月のわくわく給食は

さくら
桜えび

ちゃ
お茶



しずおかし めいさんひん
静岡市の名産品である

さくら
桜えび

ほね は
骨や歯をつくるもとに
なるカルシウムが多い
しずまえ鮮魚の1つです。

がつついたち しずおかし
11月1日は静岡市の

「お茶の日」

しずおかし はじ ちゃ たね
静岡市に初めてお茶の種を
もち帰ったお坊さん
聖一國師が生まれた日です。

11月24日は「和食の日」

※“いいにほんしょく (いい日本食)”で「和食の日」です。

和食文化
の特徴

うみ やま かわ ゆた しぜん めぐ おお しょくざい つか
・海、山、川の豊かな自然に恵まれ多くの食材が使われている
・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

こんかい ちゃい さくら あ
今回は**お茶**入り**桜えび**のかき揚げ！
香りを楽しみましょう。

