



### 1月のわくわく給食

## 三保サーモン



### 三保サーモンとは？

清水区三保のきれいな地下海水を使った水そうの中で育ちます。寄生虫などの心配がなく、安全でおいしいことが特徴です。

### 主な栄養は

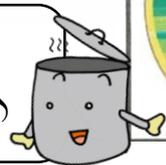
## たんぱくしつ

筋肉などの体をつくるもとになります。



三保サーモンをフライにしてお届けするよ！

パンに挟んでバーガーにしておいしく食べてね♪



高橋さん「日曜日スル」

三保サーモンは三保の地下にある海水で育てられた養殖魚なんだ。

GO!GO!! 最終回

今日は静岡市清水区三保の三保サーモンです。

静岡市清水区三保の三保サーモンです。

静岡市清水区三保の三保サーモンです。

三保半島の地下30メートル位に流れている海水はきれいで、無菌だから寄生虫の心配もありません。

三保サーモン

三保サーモン

三保サーモン

三保サーモン

三保サーモン

三保サーモン

静岡お茶プリン

静岡市産茶葉使用

三保地下水養殖センター

1 みんなで楽しく食べよう

2 朝ごはんを食べよう

3 バランスよく食べよう

4 太りすぎないやせすぎない

5 よくかんで食べよう

6 手を洗おう

7 栄養をたくさんとろう

8 食べ残しをなくそう

9 産地を応援しよう

10 食べ物の種類をよぼう

11 食文化を伝えよう

12 食育を推進しよう

