

9/5（木）^{しずおかけんきょうどりょうり}静岡県郷土料理

^{きょう こんだて}
今日の献立

さくらごはん、いかメンチ、おざく、^{ぎゅうにゅう}牛乳

^{ねんせいどうきょうしつ}
5年生移動教室

^{らいしゅう しずおかけん い す こうげん い}来週から静岡県の伊豆高原に行きます。^{きょう しずおかけん きょうどりょうり}今日は静岡県の郷土料理です。

さくらごはん

^{しょうゆ さけ しお ちょうみりょう くわ た}しょうゆ、酒、塩などの調味料を加えて炊いたごはんです。

^{た あ あわ さくらいろ ゆらい}炊き上げたときのごはんが淡い桜色になることが由来といわれています。

^{しずおかけん きゅうしょく ていきょう にんき}静岡県の給食でも提供されており、人気メニューだそうです。

いかメンチ

^{あたみ みなとまち むかし つく りょうり じもと ちゅうしん さかな}熱海の港町で昔から作られている料理です。地元でとれたいかを中心に、魚の

^{み あ じょう あ や}すり身などと合わせてつみれ状にして、揚げたり焼いたりします。

おざく

^{けっこんしき まつ ひと あつ はたけ しゅうかく やさい も よ}結婚式やお祭りなど人が集まる時に、それぞれの畑で収穫した野菜を持ち寄っ

^{つく りょうり やさい き}て作られた料理です。野菜をざくざく切ることから、「おざく」と呼ばれるようにな

^{せつ}ったという説があります。

