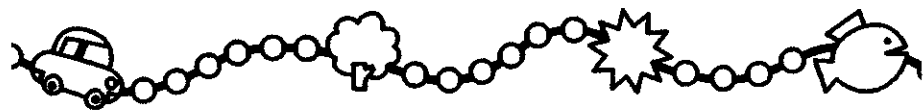


学校給食週間



テーマ『神奈川県のお味・ご当地グルメ』

きょうの献立こんだて・だいこんカレーライス・あおなとしらすのソテー
・ぽんかん・ぎゅうにゅう

【だいこんカレーライス・あおなとしらすのソテー】

『だいこん』ふゆ おんだん きこう みうらはんとう ふる だいこん さいばい さか ねん 冬でも温暖な気候の三浦半島は、古くから大根の栽培が盛んで100年
いじょう れきし いっぱんてき あおくびだいこん さいばい くび ぶぶん ほそ しり む
以上の歴史がある。一般的な青首大根も栽培されているが、首の部分が細く尻に向かって
ふと みうらだいこん ひんしゆ もともと
太くなる三浦大根という品種が元々ある。

『あおな(ほうれん草・小松菜)』ふじさわしない がっこうきゅうしょく しょう 藤沢市内の学校給食で使用されるあおなは、ほぼ
いちねんじゅうじ ばさいばい しょうなんやさい しゅつか
一年中地場栽培されたもので、湘南野菜のブランドで出荷されている。

『湘南しらす』しょうなん えのしま かまくら こしごえふきんと 江ノ島や鎌倉の腰越付近で捕れ、かたくちいわしやまいわし等の稚魚の
そうしょう ふじさわさん かくぎよぎょうしゃ も しせつ かこう しんせん しょうたい かまああ
総称。藤沢産は、各漁業者の持つ施設で加工される。新鮮な状態で釜揚げされるので、
ほんらい しょうかん あじ でき
しらす本来の食感を味わうことができる。

ゆ かる かんそう もの ぼ かんそう もの
茹でて軽く乾燥した物をしらす干し、もっと乾燥させた物をちりめんじゃこという。