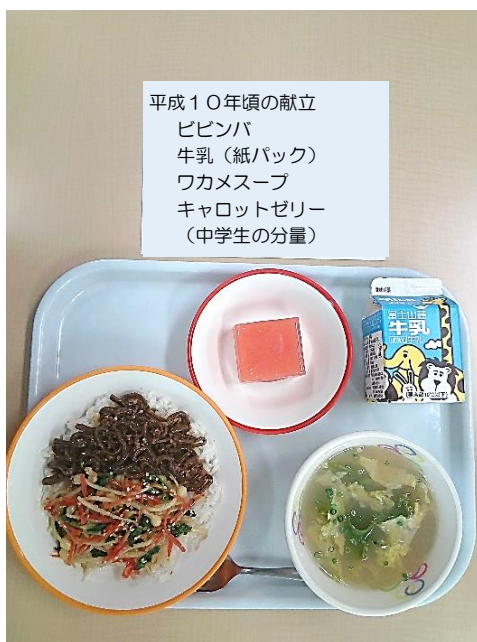


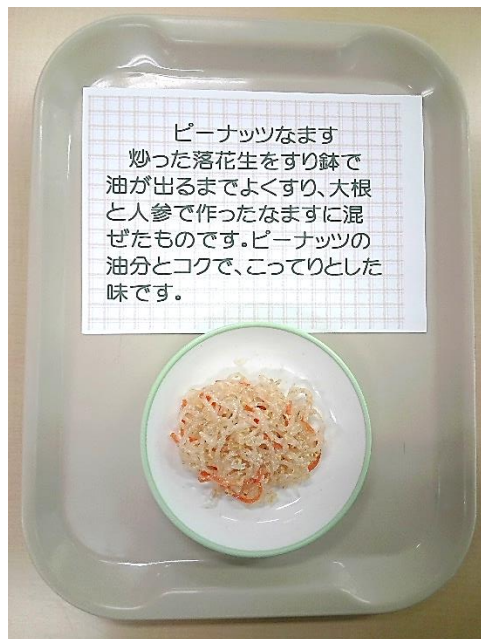
富士市の給食紹介

子供たちに給食で提供してきた、年代別の給食献立や、郷土料理、地場産物を活用した献立を紹介します。

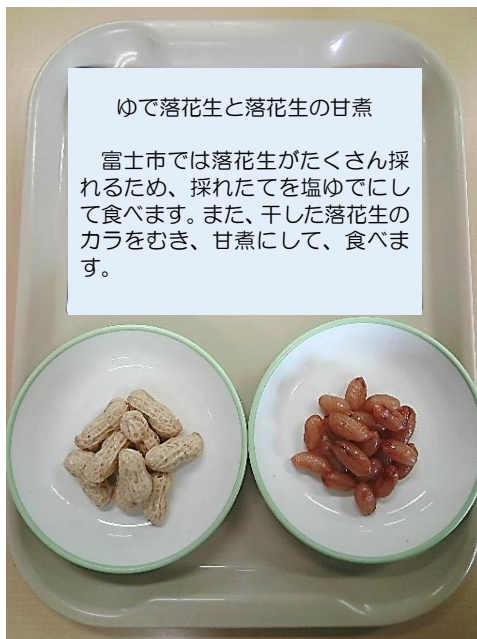
<年代別給食献立>



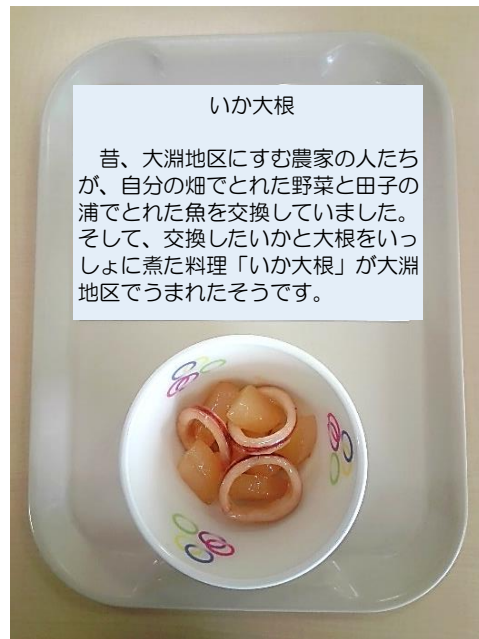
<郷土料理と地場産物を活用した献立>



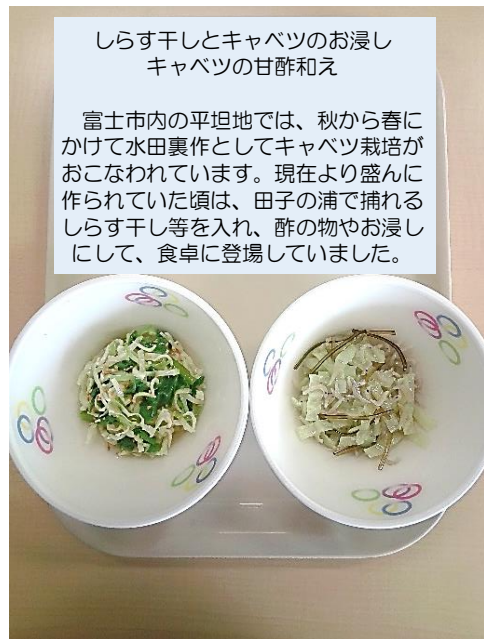
ピーナッツなます
炒った落花生をすり鉢で油が出るまでよくすり、大根と人参で作ったなますに混ぜたものです。ピーナッツの油分とコクで、こってりとした味です。



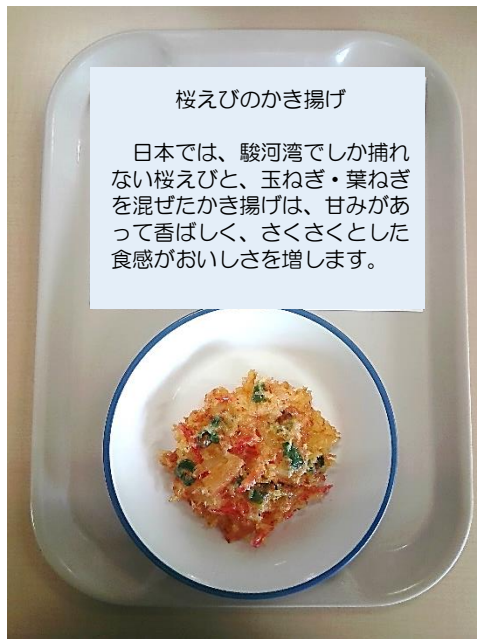
ゆで落花生と落花生の甘煮
富士市では落花生がたくさん採れるため、採れたてを塩ゆでにして食べます。また、干した落花生のカウをむき、甘煮にして、食べます。



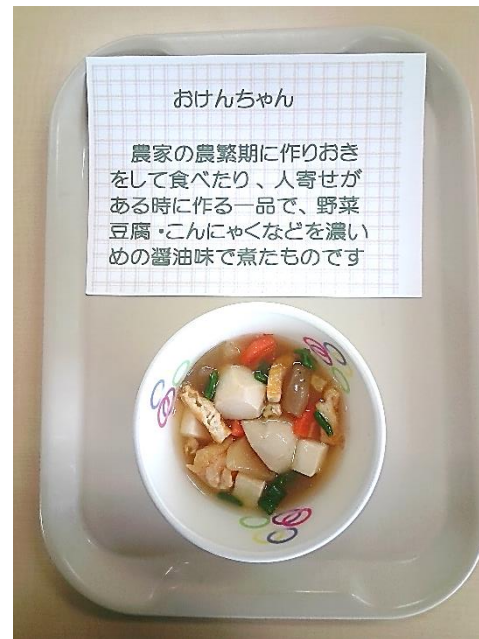
いか大根
昔、大淵地区にすむ農家の人たちが、自分の畑でとれた野菜と田子の浦でとれた魚を交換していました。そして、交換したいかと大根をいっしょに煮た料理「いか大根」が大淵地区でうまれたそうです。



しらす干しとキャベツのお浸し
キャベツの甘酢和え
富士市内の平坦地では、秋から春にかけて水田裏作としてキャベツ栽培がおこなわれています。現在より盛んに作られていた頃は、田子の浦で捕れるしらす干し等を入れ、酢の物やお浸しにして、食卓に登場していました。



桜えびのかき揚げ
日本では、駿河湾でしか捕れない桜えびと、玉ねぎ・葉ねぎを混ぜたかき揚げは、甘みがあって香ばしく、さくさくとした食感がおいしさを増します。



おけんちゃん
農家の農繁期に作りおきをして食べたり、人寄せがある時に作る一品で、野菜・豆腐・こんにゃくなどを濃いめの醤油味で煮たものです



地場産物を生かした献立
麦ごはん
牛乳
虹ますのマヨネーズ焼き
小松菜とひらたけのごまあえ
大根のみそ汁
みかん

