



そだて!げんきなよつかいどうっこ

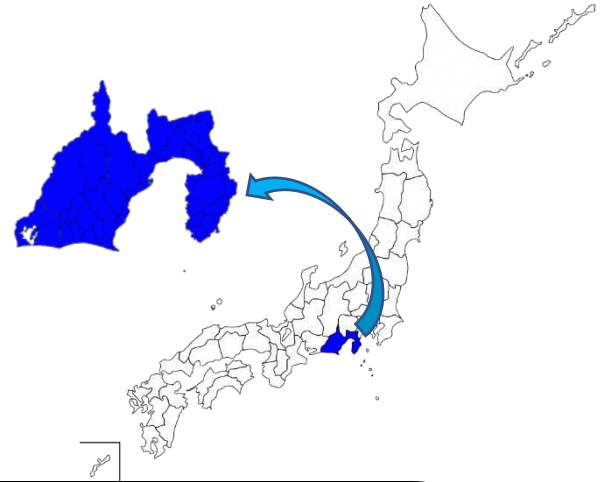
 たべもので りょうきぶん 

しずおかけん

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

しずおかけんは うみや やまや みずうみの ある
しぜんが ゆたかな けんです。

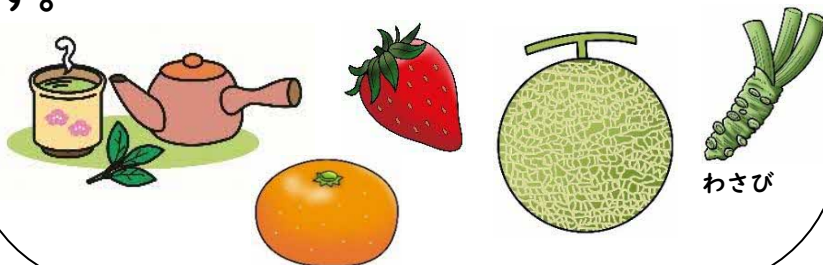
こんげつは しずおかけんで とれる おいしい たべもの
について しょうかい します。



やさい・くだもの・おちゃ

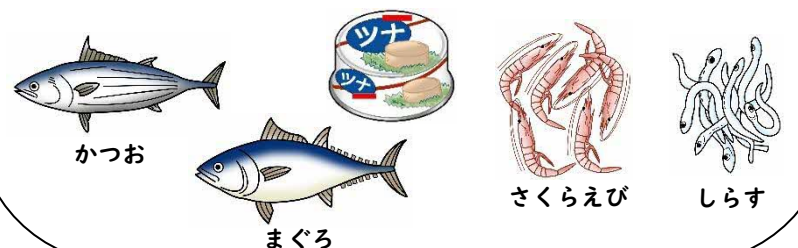
ふゆも あたたかいので みかんや おちゃ
などを たくさん つくっています。

また いちごや おんしつ という がらす
で できたへやで おんしつめろんを つくっ
ています。おすしや さしみなどに つかう
わさびも きれいな みずで そだてていま
す。



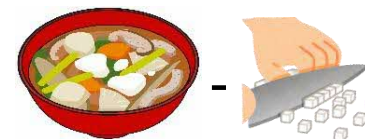
さかな

うみでは かつおや まぐろが とれます。
そのまま たべるほかに かんづめ などに
なります。また さくらえびや しらすも
とれます。とても しんせんなので なまの
ままで たべる「なましらす」や しおみず
で ゆでて たべる「かまあげしらす」が
ゆうめいです。



おざく

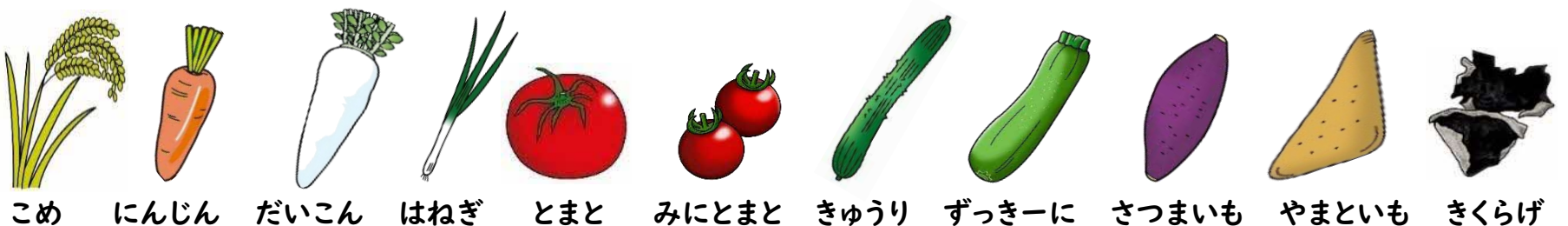
しずおかけんの
おすすめぐるめ



「おざく」は さといも だいこん にんじんなどの やさいを だしじると しょうゆ
さとうで にた りょうりです。おかし おいらいなどで ひとが あつまるときにはたけ
で とれた やさいを つかって きんじょの ひとたちと つくったそうです。やさいを
ざくざくと きるので「おざく」と よばれるようになったと いわれています。ばしょ
によって どうふや にくなどを 入れるところも あります。

よつかいどうしの すべての がっこうで きゅうしょくに「おざく」が どうじょう
します。おたのしみに♪

~こんげつの じばさんぶつ~



こめ にんじん だいこん はねぎ とまと みにとまと きゅうり ずっきーに さつまいも やまといも きくらげ

育て！元気な四街道っ子

🍴 食べ物で旅行気分 🍴

静岡県

★日本の各地の郷土料理を知ろう★

静岡県は、日本のほぼ中央に位置し、海や山、湖を有しており、自然豊かな県です。東西に長く、南側に太平洋に面した長い海岸線、北側に富士山などの山々の山岳地帯があります。



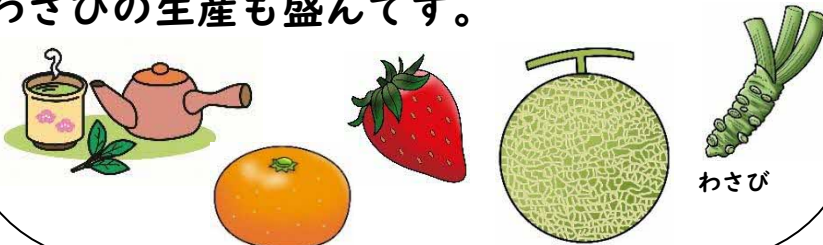
今月は、静岡県でとれるおいしい食べ物について紹介します。

農業

温暖で、冬に晴天が多い気候を活かしてみかんやお茶などの栽培が盛んです。

かわねちゃ ほんやまちゃ かけがわちゃ
川根茶・本山茶・掛川茶などの「ブランド茶」が有名で、海外にも輸出されています。

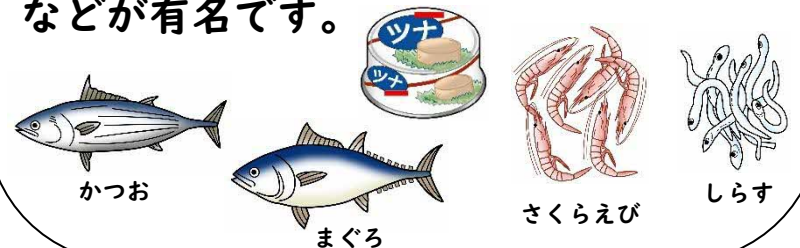
また、ガラス温室で育てた温室メロンや、静岡生まれの品種「べに紅ほっぺ」「かきらび香」などのいちご、静岡県が栽培発祥の地であるわさびの生産も盛んです。



水産業

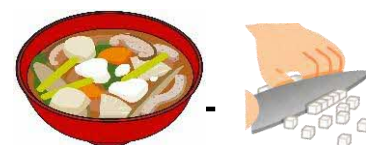
太平洋に面している地域では、漁業が盛んで、水揚げされたかつおやまぐろは鮮魚や冷凍の状態です。缶詰などの原料として加工されます。

また、さくらえび、しらすなども水揚げされます。漁場と市場が近いため鮮度が良く「生しらす」や、「釜揚げしらす」などが有名です。



おざく

しずおかけんの
おすすめグルメ



「おざく」は、里いも、大根、にんじんなどの野菜をだし汁としょうゆ、砂糖で煮た料理です。昔、かんこんそうさい冠婚葬祭などで人が集まるときに、畑で収穫した野菜を近所で持ち寄ってつくったそうです。野菜をざくざくと切るので「おざく」とよばれるようになったといわれています。地域によっては豆腐、肉などを入れるところもあります。

四街道市の全ての小・中学校で、給食に「おざく」が登場します。お楽しみに♪

～今月の地場産物～

