

静岡県の郷土料理

富士山やお茶、温泉などで有名な静岡県は、農業、漁業ともに盛んで、多くの特産品があります。今日はそんな静岡県の郷土料理を提供しました！

さくらごはん…静岡県の給食ではおなじみのメニュー。しょうゆを入れて炊いたご飯のことで、薄い桜色に見えることから「さくらごはん」と名付けられました。



おざく…里芋、大根、にんじんなどの野菜をだし汁と醤油、砂糖で煮た野菜の汁物です。結婚式や葬式、祭りなど人が集まるときに、隣近所がそれぞれの畑で収穫した野菜を持ち寄って作った郷土料理とされています。野菜をザクザク切って作るので「おざく」と呼ばれるようになったと言われています。



安倍川餅…静岡県静岡市の名物で、つきたての餅にきな粉と砂糖をまぶしたものです。

保育園では、お餅の代わりにサツマイモを使って、安倍川風大学芋を提供しました。

