

特集！『これぞ地元の味！静岡県民の日メニュー』を調査せよ！

八月十九日。今日も暑い。そして給食は熱い。

産まれも育ちも静岡、ここだけの話、密かに“静岡と言えばすいかちゃん”的な存在を目指したい私にとって、静岡のお誕生でもある**静岡県民の日メニュー**はまた特別なのである。

佐野栄養科主任(以下佐野) すいかちゃんこんにちはー！

すいかね(以下西瓜) 佐野さんこんにちはー！今日もよろしくお願ひ致します。この出汁の香り、磯の香、そしてアかなな醤油の香…。これはもうかじっ！

佐野 気付いたかな？今日は**八月二十一日の静岡県民の日**を祝って、静岡を代表するメニューが盛りだくさんー！メインはシラス丼、そして見たくさんの静岡おでん、見た目も奇麗な富士山ゼリー、ジュップ。

西瓜 佐野さん、このご飯、とっても美味いんですよ。たぶらのシラスとトマトの香がとっても…(モグモグ…)

佐野 すいかちゃん、慌てず食べまじゅう(笑)アかなトマト油の香はシラス丼のご飯にされた工夫のおかげ。香りや味があるでシラスが引き立つたまじゅうで、**お酒と塩を入れて炊き、炊き上がりには白だし醤油とごま油をまじ、混ぜ合わせるんですよ。**まじっねー、よく気付いたね、すいかちゃん。

西瓜 わあい褒められた(△) / おでんも見たくさんととっても美味いんですよー！
佐野 静岡の旨味がいっぱい詰まった給食、楽しんでっ！

