

桜えびのかき揚げ

～静岡県～

8月



県庁(都庁)所在地
静岡市



静岡県の駿河湾のみで水揚げされる“桜えび”を使用したかき揚げです。桜えびは大きさ4～5cmの透明で美しい桜色をしており、別名「海の宝石」とも呼ばれます。桜えび漁の歴史は1894年。由比（現：静岡市）の漁師がアジの網引き漁をしていたときに網が深く潜ってしまい、その時に偶然大量の桜えびが獲れたことが始まりとされています。

材料(1人分)

ごぼう	20g	小麦粉A	1g
たまねぎ	15g	小麦粉B	17g
コーン	15g	水	20g
桜えび	7g	油	適量
しらす	7g		

作り方

1. ごぼう（千切り）、玉ねぎ（薄切り）、コーン、桜えび、しらすを混ぜ合わせ、小麦粉Aをふるう。
2. 小麦粉Bに水を加え、衣を作る。
3. 2に1を加え大きく混ぜ合わせる。
4. 形を整え、180℃の油で揚げたら完成。



★おすすめ献立例★～静岡県メニュー～ ごはん・桜えびとしらすのかき揚げ・静岡おでん・冷凍みかん

静岡県ってどんなところ？

人口総数は359万3,524人（令和4年3月1日現在）で、静岡市と浜松市は政令指定都市に認定されています。日本一の高さを誇る「富士山」（標高3,776m）と、鉄を溶かし大砲をつくるための溶解炉「韮山反射炉」、2つの世界遺産を有します。

火山島が本州に衝突してできた伊豆半島は各地に温泉が湧き、熱海や伊東などを中心に人気の観光地となっています。下田は黒船に乗ったペリーが来航し、長く続いた鎖国が解かれることとなった歴史的に重要なスポットです。

450年以上の歴史がある「浜松まつり」は、毎年5月に開催され、100万人以上の観光客が訪れます。初子の誕生を祝い、子どもたちの健やかな成長を願って、昼には迫力満点の凧揚げ合戦が、夜には幻想的な御殿屋台引き回しが行われます。



静岡県の食文化



全国でも有数の水揚げ量を誇る静岡県。駿河湾の桜えびやしらす、浜名湖のウナギなどが名産品として知られています。中でもアジの干物は生産量日本一を誇り、江戸時代から生産されてきた歴史の長い食文化です。静岡県のはんぺんは、豊富にとれる鯖・鰯・鰯のすり身を原料としているため黒い色をしており、“黒はんぺん”と呼ばれています。お茶の名産地でもあり、静岡茶は宇治茶、狭山茶と並び日本三大銘茶の1つです。



静岡県の給食情報

1食あたりの
給食費（平均）

小学校 271円

中学校 325円

完全給食実施人数

小学校 18万9,167人

中学校 9万88人

実施率
99.5%

実施率
96.9%

（平成30年文部科学省）