

令和7年度 高校生による給食コンテスト 地域食材リスト（静岡地区）

4つの食材の中から、1つ以上を使用して作ること

静岡市は令和7年3月に有機農業の実現に向けて「静岡市有機農業実施計画」を策定し、「オーガニックビレッジ（注：有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や、地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村）宣言」を行いました。

アスパラガス

静岡市内全域で生産されており、収穫時期も2月から10月までと長く、成長も早いので1日に2度収穫できます。新陳代謝を促進するアスパラギン酸や各種ビタミンなど栄養素が豊富で、色取りも良く、サラダや炒め物など和洋中いずれの料理にも合います。



しいたけ

静岡市では昔ながらの原木栽培によるしいたけが盛んに生産されています。原木栽培は化学薬品を使わず栽培できるため環境への影響が少ないのも利点です。肉厚でジューシー、油との相性も良くバター焼きや天ぷらなど多様な料理に利用可能。自由な発想と工夫を期待します。



お茶（抹茶、ほうじ茶、和紅茶を含む。）

静岡市の食文化と深い絆で結ばれているお茶。様々な品種が市内で生産され、また、緑茶としてだけでなく、ほうじ茶や和紅茶などにも加工されています。これらのお茶を「食材」として利用し、「食べる」お茶の楽しさが感じられるメニューを期待します。



しらす

由比漁港、用宗漁港、清水港と静岡市内ならどこでも捕れる“しずまえ鮮魚”の代表的産物。漁場から市場が近く、地産地消となり、輸送にかかるCO²削減など環境負荷低減にも寄与しています。栄養豊富で、子どもでも食べやすい多様な調理メニューを期待します。

