

【昭和51年～平成29年の給食ごはん】 なつかしの“静岡学校給食”登場！

2022年3月11日

静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(本社:静岡県静岡市 代表取締役:有田一喜)は、静岡市との“連携と協力に関する包括協定”(2021年10月22日(金)締結)の一環として、静岡市から提供された食材レシピ“学校給食”を4月中旬に静岡県内天神屋全店(27店舗)にて販売します。

2021年4月6日(火)から期間限定でさくらごはんとミルメーク、ソフトめんミートソースを販売しSNS等で反響がありました。今回は、人気の給食ごはんをさらに再現性を高める為、学校給食センター(静岡市立西島学校給食センター)さんのご協力を得て試食実施致します。

■ 学校に通っているお子様がおうちで食べたい！

平成30年より静岡市のHPで学校給食レシピを公開。

(学校給食のレシピ https://www.city.shizuoka.lg.jp/601_000194.html)

学校給食メニューでは、小中学生が必要な要素を含め、栄養効果の高いバランスのとれたメニューを公開しています。学校給食センターの栄養士さんを含め試食し4月の商品化に向けて進めています。

○再現したい人気投票 第一位「鶏肉のみそからめ」

学校給食レシピの問い合わせが多かった人気の“鶏肉のみそからめ”を商品化しました。

○新登場！ヨーグルトソースサラダ(パイン、黄色桃、みかん)

昭和ならではのなつかしのヨーグルトサラダ！デザート感覚で店頭販売を目指します。

○平成の終わりから見られなくなったアルミパックで“さくらごはん”を再現！

実は静岡市での学校エリアだけで提供されていた“アルミパック”。“さくらごはん”とは醤油、酒、塩のみで炊いたご飯。薄い桜色に見えるのが由来と言われ、静岡県の学校給食の定番メニューとしてアルミの容器に入ったさくらごはん提供致します。



○ソフト麺 ミートソース又はカレーソース (試食にてソースを決定)

学校給食で人気メニューのソフト麺。2種類のソースを再現しました。

ミートソースは、お肉と野菜の出汁を効かせおいしさをアップ。玉ねぎとトマトの甘みで懐かしいあの味に仕上げました。カレーソースは甘めの具たっぷりのソースに仕上げています。

■ 試食概要

試食日	令和4年3月17日(木) 11:10~11:50
会場	静岡市立西島学校給食センター
住所	〒422-8045 静岡県静岡市駿河区西島127-1
試食献立	さくらごはん、ミートソース・カレーソース(ソフト麺)、鶏肉のみそからめ、ヨーグルトサラダ
当日の流れ	11:10~ 料理の紹介(天神屋様) 11:20~ 試食 11:50~ 料理の講評(西島学校給食センター栄養教諭他)

■ 株式会社天神屋 概要 (<https://tenjinya.com>)

創業 1954年11月
代表者 代表取締役 有田一喜
本社 〒422-8006 静岡市駿河区曲金5丁目1-1
事業内容 弁当、惣菜、しぞーかおでん等製造販売

