

令和5年4月14日(金)

# 食育通信

## 「千村の桜漬け」

今日の給食は、秦野産を紹介する「ふるさと秦野食育 DAY」です。みなさんの入学と進級をお祝いして、「千村の桜漬け」を使った「秦野の桜ボールドーナツ」をお届けします。日本一の生産量を誇る「千村の桜漬け」は、秦野市の千村地区で収穫された八重桜を塩漬けにしたものです。「桜湯」などとしてお祝いの席で振る舞われるおめでたい食材です。

桜を使ったお菓子の歴史は古く、江戸時代では桜の葉を塩漬けして、餅とあんこを包んで「さくら餅」として食べていたそうです。

「秦野の桜ボールドーナツ」の見た目は普通の揚げドーナツのように見えますが、中を割ると桜のピンク色がちりばめられています。桜漬けは塩抜きして、ミキサーで細かく刻み、ドーナツの生地に入れました。ぜひ、桜の香りで春を感じてみてください。



秦野市学校給食センター 栄養士