



しずまえ新聞

平成 30 年
6 月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

「しずまえお魚図鑑」が完成しました！



しずまえお魚図鑑

とうかいだいがくかいようがくぶ
東海大学海洋学部の学生が、
「しずまえお魚図鑑」を制作し
ました。この図鑑は、17種類の
個性豊かな「しずまえ鮮魚」

じこしょうがく
たちが自己紹介する内容になっ
ています。また、料理のレ
シピや食育クイズ、クロスワ
ード、折り紙の作り方も載っ
ていて、お魚について楽しく
学ぶことができます。

しんない ぜんしやうがく
市内の全小学校へ配付！

せんじつ どうかいだいがく がくせい
先日、東海大学の学生から
清水区の小学校の児童たち

てわた さかなずかん
へ「しずまえお魚図鑑」が
手渡されました。学生は、「図

かん み
鑑を見るだけでなく、クイズや
料理を楽しんでほしい」と話

りようり
しました。市立図書館と
小学校に置いてあるので、ぜ

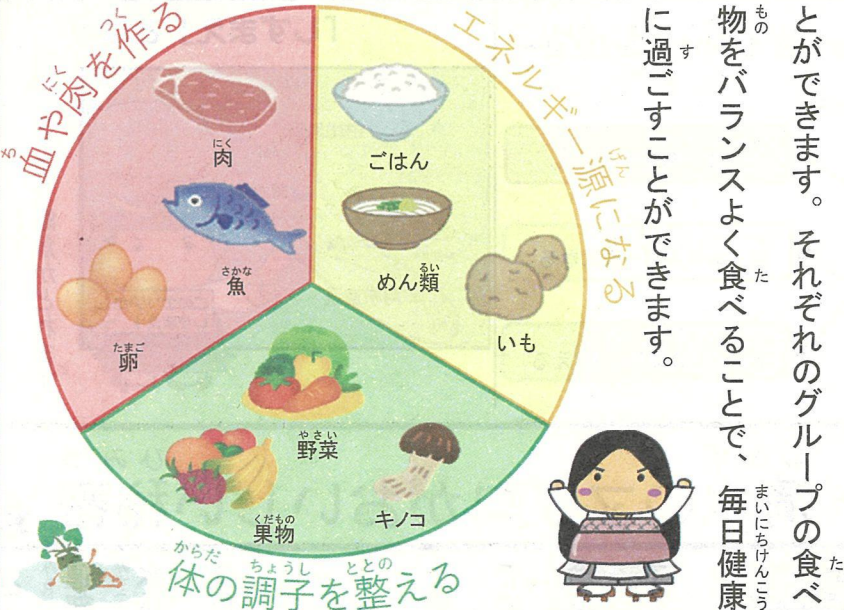
てと
ひ手に取ってみてください。



しずかしりつしみずみほだいにしやうがくこ
静岡市立清水三保第二小学校にて図鑑を楽しむ児童たち

食べ物の働きを知ろう！

みなさんが毎日食べている食べ物は、
「赤」、「黄」、「緑」のグループに分けるこ
とができます。それぞれのグループの食べ
物をバランスよく食べることで、毎日健康
に過ごすことができます。



上手に美味しく！ 桜えびのかき揚げ

- 材料
- 桜えび
 - 小麦粉
 - 油
 - 天ぷらの衣液 (天ぷら粉・水)
 - (お好みで)青ねぎ
- 作り方
- 桜えびに小麦粉をまぶす。
 - 天ぷらの衣液と桜えびを混ぜる。
 - 木べらに②をのせ 170~180度の油で揚げる。



木べらを使うと上手に油に落とせるよ！

食育クイズ！～桜えびのかき揚げ定食～

「桜えびのかき揚げ定食」の食材を、赤・黄・緑に色分けしてみよう！

つないでみよう！ (答えは裏面へ)

- ほうれん草 ● 赤：血や肉を作る
- 桜えび ● 黄：エネルギー源になる
- お米 ● 緑：体の調子を整える