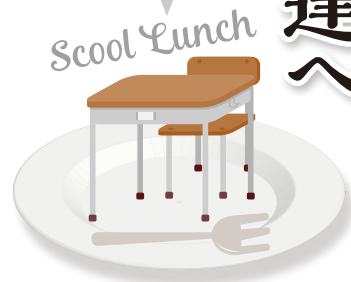


本物の味を子ども達へ

学校給食



富

土市の学校は、全部で43校。そのうち、39校が各小中学校で調理する直営自校方式です。給食の献立は、地元で採れた新鮮な旬の食材を積極的に取り入れ、だしは削り節や昆布から取り、シチューのルウも小麦粉とバターで作るなど手作りにこだわっています。また、サラダや和え物などの野菜は、全て加熱調理で殺菌した後、提供します。



学校給食法

給食は、心身の健康、食事の重要性、感謝の心、社会性、食文化を学ぶために必要なものです。平成21年には、近年の「食」を巡る情勢の変化に対応して制定以来初の改正が行われ、食への理解と適切な判断力を養うことや、食育推進も新規に盛り込まれています。



親子でつくる学校給食

メニューコンクール（静岡県教育委員会主催）

地場産物を取り入れた郷土食豊かな学校給食メニューを募集し、第1次審査で選ばれた12組の親子が調理する第2次審査会が、8月17日（金）に静岡ガスエネリアシヨールーム静岡で行われました。応募総数155点（小学校88点、中学校67点）の中から選ばれた2組をご紹介します。



地場産野菜の授業!!

大湖洋菜部会の藤森守会長は、7月12日に富士南小学校2年生155人を対象に地場産野菜について授業を行いました。子ども達は、トウモロコシやカリフラワーなどの栽培方法や美味しさの秘訣を学びました。（市学校給食地場産品導入協議会主催）

給食はおいしい?

トウモロコシは病気になるの? どんな風になるの??

トウモロコシとカリフラワーを交互に作ると病気が減るよ!
トウモロコシのひげに雄しべを受粉させると実を付けるよ!

給食に地場産野菜を使ってもらい、幼い頃から野菜本来の甘みや旨味などを感じてほしいです。

野菜に水はどの位あげるの??

給食おいしいよ! 残さず食べるよ(*^_^*)