

東海道五十三次 27 番目の宿場



令和7年5月28日
袋井市長定例記者会見資料
教育部おいしい給食課

市制施行20周年を給食でお祝いしよう

～「ふるさと給食週間」にあわせて袋井の魅力たっぷりの特別メニューを提供～

◇袋井市は、2025年（令和7年）6月16日（月）～20日（金）を「ふるさと給食週間」に定めている。「ふるさと給食週間」は、地場産物を積極的に活用することで児童生徒が地域の産物や自然、産業等に関する理解を深めるとともに、地元の食文化や伝統料理に親しむ機会とすることを目的に実施している。

◇この度、「ふるさと給食週間」にあわせて、旧袋井市と旧浅羽町の合併20周年を記念し、本市の特産品をふんだんに使用した「特別メニュー」を提供する。学校給食をとおして市制施行20周年をお祝いするとともに、改めて児童生徒に袋井市の特産品を周知する。

【概要】

1 給食提供日

- (1) 令和7年6月16日（月） 中部学校給食センターB、浅羽学校給食センター
 - (2) 令和7年6月17日（火） 中部学校給食センターA
 - (3) 令和7年6月18日（水） 袋井学校給食センター
- ※取材対応：6月16日（月）袋井南小学校



2 メニュー（献立）

- (1) ごはん
- (2) ふくろいのおいしさいっぱいビーフカレー
- (3) 子メロンのサラダ
- (4) 袋井茶豆
- (5) 牛乳



3 市制施行20周年記念特別メニューの特長

(1) 袋井市三大農産物を活用

- ・お米 袋井市は県内有数の米の産地となっている。給食では「コシヒカリ」と「にこまる」という品種をブレンドして提供。
- ・メロン 「クラウンメロン」ブランドで、産出額は全国トップシェアを誇っている。1本の木から1果しか収穫しないこだわりの逸品で、今回は摘果した子メロンをサラダにして提供。
- ・お茶 小笠山や丘になっている土地では、昔からお茶の栽培がされている。市内の小学校にはお茶に親しめるよう給茶器を設置している。今回はお茶の粉を大豆にまぶした袋井茶豆として提供。

(2) 市内産食材を使用

三大農産物以外に、袋井産の牛肉やチンゲンサイ、じゃがいもが入った「ふくろいのおいしさいっぱいビーフカレー」を提供する。

(3) その他

別日に、メロンを提供予定

【イメージ】※実際のメニューとは異なります



【お問い合わせ先】

袋井市 教育部 おいしい給食課 おいしい給食推進係（担当：塩原）

電話：0538-45-3883 FAX：0538-44-3231 メール：kyuusyoku@city.fukuroi.shizuoka.jp