

スポーツインフォ



問 スポーツ政策課スポーツ推進係 TEL44-3139



一般社団法人

アザレア・スポーツクラブ

エコパで新感覚スポーツ？アルティメットを体験！

10月4日・25日、11月3日、アザレア・セブンを運営する「(一社)アザレア・スポーツクラブ」が「ECOPA ALTIMATE DAYS」を初開催しました。

アルティメットとはフライングディスクを使ったチームスポーツで、競技中の体の接触が少ないことから、年齢や性別を問わず気軽に参加できる点が魅力。元アルティメット



小学生から高齢者まで幅広い年代の皆さんが参加！

ト世界選手権日本代表・杉山延広さんが指導を行い、初心者から経験者まで、和気あいあいとアルティメットを楽しむことができました。



プロラグビークラブ

静岡ブルーレヴズ

袋井北小学校6年生と楽しく交流

10月29日、育成・普及スタッフの伊東力さん(元ラグビー日本代表)、小池善行さん(元7人制ラグビー日本代表)、藤井達也さんが袋井北小学校を訪問しました。

6年生の各クラスでは「夢語り授業」を実施。世界の舞台で戦ったスタッフから、夢を持つことの大切さなどが熱く語られました。

その後は、給食と一緒に食べたり、昼休みにラグビーをしたりと楽しみながらスタッフと交流。子どもたちにとって、ラグビーづくりの貴重な1日となりました。



ラグビーの話などで盛り上がった給食の時間

日本一 みらいにつながる給食

「日本一の学校給食」の食育の取り組み

本市の学校給食では、学校給食を生きた教材として活用するため、さまざまな取り組みをしています。

見本となる献立の作成

給食は、旬や地産地消を意識した和食中心の献立としています。給食が家庭の食事の見本となり、望ましい食習慣の形成につながることを目指しています。

食育資料の配信

児童・生徒のタブレットに、その日の献立に関するクイズや野菜の収穫の様子動画などを配信しています。スクリーンに映して給食を食べながら見たり、家で保護者と一緒に見たりすることで、食育活動の充実に取り組みんでいます。



タブレットでの紹介内容の一例

素材を生かした手作り給食

素材から手作りするすることで、塩分を抑えることができるうえ、地場産品を取り入れやすくなるというメリットがあります。春には、地元で採れた新茶のかきあげやイチゴのジャムを提供しました。魚の味付けやフライの衣付けも、給食センターで行っています。

また、中部学校給食センターには「手作り室」があり、コロッケやハンバーグ、シュウマイなど、手のかかる料理も丁寧に作っています。



地場産品を豊富に使用したシュウマイ

栄養教諭等による学校訪問

栄養教諭・栄養士が、給食の時間に合わせて全クラスを訪問しています。配膳方法の指導のほか、給食で使っている食材について説明するなど、年齢に合わせた内容で講話を行っています。



栄養教諭が食材について説明

問 おいしい給食課
おいしい給食推進係
TEL45-3883

