

# ⑤ 給食の時間・給食の紹介

12時10分～55分 給食の時間

いただきます！！



栄養士等が、給食時間に、その日の給食を教材にした5分間程度の食育指導を行います。

## 体験学習の実施

生活科、総合的な学習の時間などで食育の体験学習も行っています。



チンゲンサイの収穫体験

生活科の時間にグリーンピースの莢むきをします。



むいたピースは、ピースごはんとなって給食に出ます。



グリーンピースを苦手とする子どもも、地元産、生産者の苦勞を知ることで、食べてしまいます。

## ジャガイモ掘り体験



## 地場産(袋井産)を使った給食



- メニュー: 遠州かきあげ丼、牛乳、小メロン浅漬け、どまんなか汁、デコボン
- 食材ベース: 41% (22品目中、9品目)
- 袋井産食材: 米、牛乳、新茶葉、粉茶、小メロン、水菜、大豆、葉ねぎ、味噌



- メニュー: ごはん、牛乳、トンカツ、せんキャベツ、どまんなか汁、メロン
- 食材ベース: 42% (12品目中、5品目)
- 袋井産食材: ごはん、牛乳、豚肉、小松菜、メロン



- メニュー: さくらごはん、牛乳、メンチカツ、子メロンサラダ、みそ汁、お茶デザート
- 食材ベース: 100% (12品目中、12品目)
- 袋井産食材: 米、牛乳、豚挽き肉、子メロン、水菜、タマネギ、チンゲンサイ、じゃがいも、人参、豆腐、みそ、粉茶

## 袋井市の地勢

袋井市は平成17年4月1日に、袋井市と浅羽町が合併し、新「袋井市」が誕生しました。静岡の西部に位置し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた田園都市です。国道1号線をはじめ、東名高速道路、東海道本線などの交通条件にも恵まれ、農業・工業・商業がバランスよく発展を続けています。