



2月26日(水)学校給食に 二宮産の『原木しいたけ』を使った麻婆豆腐を提供します

二宮町の学校給食では、地産地消を心がけるとともに、児童・生徒への食育の観点から、1学期は二宮産であり、栽培期間中農薬不使用である「なす」「ズッキーニ」「じゃがいも」「玉ねぎ」を使用した「夏野菜カレー」、2学期は相模湾で獲れた「カマス」を使用した「かば焼き」を提供しました。3学期は自然に優しい栽培方法でできた二宮産の「原木しいたけ」を使った「麻婆豆腐」を提供します。

また、学校の給食時間を活用し、栄養士が二宮小学校を訪問し、放送を通じて子ども達に給食の魅力をたっぷりと伝え、「食材」を知り、「食」を選択することができる「食育」を実施します。

日	時	2月26日(水曜日)	※二宮小学校の時間
		12:20	給食配膳開始
		12:35~45	栄養士による食育放送
		13:00	給食終了

場 所 町内小中学校(全校)

※当日は、町長及び教育長が二宮小学校4年1組にて、給食を試食します。

※詳細は別紙をご確認ください。

※取材や写真提供を希望される場合は事前に連絡をお願いします。

問い合わせ先(担当課直通)

教育部教育総務課 課長 田嶋 卓司 ☎0463-75-9261

