



12月17日(水) 学校給食に小田原漁港で水揚げされた地魚『カマス・イサキ・イワシ』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学期には、無農薬野菜を使用したカレーを提供するなど、より安全・安心な学校給食の提供を心がけています。

2学期は、12月17日(水)に小田原漁港で水揚げされた地魚「カマス・イサキ・イワシ」のすり身を使用した「地魚ハンバーグ」を給食に提供します。「地魚ハンバーグ」には、「あおさ」が含まれており、給食では子どもたちが好きな「照り焼きソース味」の味付けで和風ハンバーグに仕上げます。

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 12月17日(水曜日) ※二宮小学校の時間

12:20 給食配膳開始

12:30~40 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、教育長が二宮小学校6年3組にて、給食を試食します。

※詳細は、別紙「給食だより」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

