



10月7日(水) 学校給食に相模湾から水揚げされた 地魚『カマス』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、10月7日(水)に相模湾から水揚げされた地魚「カマス」を使用した「カマスの蒲焼き」を給食に提供します。「カマスの蒲焼き」は、甘辛しょうゆ味に味付けし、魚が苦手な子どもにも食べやすいようにしました。

また、学校の給食時間を活用し、栄養士が二宮中学校を訪問し、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	10月7日(水曜日)	※二宮中学校の時間
		12:45	給食配膳開始
		12:55～13:10	栄養士による食育放送
		13:20	給食終了

場 所 町内小中学校(全校)
※当日は、町長が二宮中学校にて、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、10月5日(月)正午まで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 竹本 直昭 ☎0463-75-9261

