

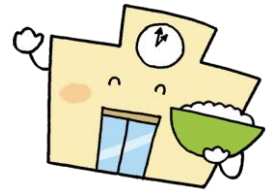


給食だより

令和8年度

富士宮市立学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も「学校給食法」に基づき、こどもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力が身に付くことなどを目的とし、栄養バランスのとれた給食を提供してまいります。
今月の給食だよりでは、富士宮市の学校給食での取組を紹介します。



富士宮市の学校給食での取組

①理想の食事の「かたち」を伝える



一汁三菜（二菜）、正しい食器の置き方、自分の体に合った栄養などいろいろな食の「かたち」を伝えていきます。

②和食を積極的に取り入れる



給食では、料理によってだしを使い分けています。

富士宮市の学校給食では月半分を和食の献立とし、旬の食材や行事食など日本の伝統的な食事を提供しています。

③新鮮な地域の食材を取り入れる



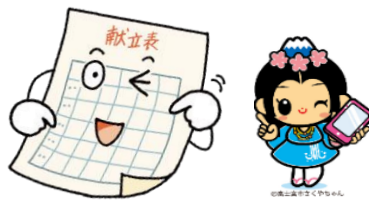
毎月、富士宮市や静岡県産の食材を積極的に取り入れた「富士宮の日」、「ふるさと給食の日」を実施しています。

④献立や、味付けを工夫する



こどもたちの声を参考に、食べやすい味付けを意識し、新メニューも積極的に取り入れています。

⑤情報を発信する



毎月、献立予定表や給食だより、献立一ロメモ、わくわくランチタイム（給食の時間の指導資料）などで食育に関する情報を発信しています。

富士宮市の公式ホームページ「今日の給食」では毎日の給食の写真と学校からの声を紹介しています。



<Aコース6日 Bコース9日 Cコース10日>



富士宮市でとれたおいしい牛乳を使った「富士宮プリン」が給食に初登場です！新たなデザートが登場にこどもたちも喜んでくれたようです。

☆☆☆学校からの声☆☆☆
・朝から「プリンが楽しみ！」とみんな楽しみにしていました。おいしくいただきました！
・初のプリンに感動していました！豚肉の甘辛和えも人気でした！
・富士宮プリンがおいしかったようで、じゃんけん盛り上げていました。鏡沢山の蜜汁もすくにおかわりがなくなるほど人気でした。

・牛乳・ご飯・豚肉の甘辛和え・御飯漬け・蜜汁
・富士宮プリン

*** 学校給食の食材について ***

主食

3日間のうち2日はご飯、1日はパンまたはめんです。ご飯とパンは日本製パン、めんはマルモ食品工業、叶屋、曾我めん製造しています。

ご飯・・・国産米100%使用。

パン/めん・・・静岡県産と北海道産の国産小麦100%使用。

牛乳

富士宮産生乳100%使用。富士の国乳業で製造しています。

こちら給食センターです！！

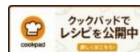
給食の人気献立のレシピは、富士宮市のホームページやクックパッド公式キッチンで紹介しています。また、給食センターの様子や生産者さんの動画は、富士宮市の公式YouTube「給食のひみつ」で見ることができます。ぜひご利用ください！



富士宮市公式HP
「学校給食レシピ紹介」
はこちら



富士宮市クックパッド
公式キッチンはこちら



富士宮市YouTube
「給食のひみつ」
はこちら

