

2月 給食だより

令和3年度 2月

富士宮市立学校給食センター

地場産物を使った学校給食「富士宮の日」

地場産物を知ろう



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。地場産物のよいところは、生産した方が身近にいるため、新鮮なものを安心安全にいただくことができます。

私たちの住む富士宮市の地場産物は…

米・牛乳・乳製品・たまご
牛肉・豚肉・鶏肉・にじます
小松菜・大根・人参・葉ねぎ
キャベツ・根深ねぎ
たけのこ・里芋
落花生・いちご…

他にもたくさんあります。



月1回実施している「富士宮の日」は地場産物を積極的に使った給食を味わう日です。

ごはんは必ず「う宮米」を使い、おかずにも地場産物をたくさん使います。たとえば、「宮汁」には、豚肉と旬の地元野菜を取り入れています。

大切です朝ごはん！

早寝 早起き 朝ごはん

早寝、早起き、朝ごはんの生活リズムを作り、元気に過ごそう！

こんな人はいませんか？

遅く寝る 朝起きられない 食欲がない (時間がない)



生活時間が夜型化して、朝食を食べられず体調不良ややる気不足に…。

早寝	早起き	朝ごはん
睡眠は、疲れを取ったり、体を成長させたりします。夜は早く寝て十分な睡眠をとりましょう。	朝の光を感じると覚醒を促す脳内物質のセロトニンが分泌され、日中に活動しやすくなります。	夕食でとったエネルギーは朝には残っていません。午前中、元気に活動するために、朝食をとりましょう。

2月24・25・28日 (コースによって実施日が異なります) は「ふじっぴー給食」の日

ふじっぴー給食とは・・・学校給食における地場産物の使用率を高めるとともに、児童生徒の静岡県への愛着を育むため、2月23日の富士山の日にあわせて静岡県産のテーマ食品を使った献立を出す給食のことです。

今年度のテーマ食品は・・・静岡県産の鯖です。

ふじっぴー給食について、静岡県教育委員会のホームページで紹介されています。
<ふじっぴー給食PR><ふじっぴー給食食べてみた>を検索してみよう。



富士宮市のふじっぴー給食は、「静岡県産の鯖」が出ます。

※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。