

富士市学校給食を考える会

平成 28 年 9 月 23 日（金） 10：00～
富士市民活動センター

次回 第 262 回 定例会の予定

平成 28 年 10 月 24 日（月） 10：00～

富士市民活動センター

静岡県学校給食ネットワーク

平成 28 年度総会のお知らせ

平成 28 年 10 月 19 日（水） 10：15～

富士市民活動センター

第 261 回 例会 の報告

【報告事項】

1. 静岡県教育委員会との懇談の報告 8 月 31 日（別紙）
参加者：小櫛、保科
2. 静岡県学校給食会との懇談の報告 8 月 31 日（別紙）
参加者：小櫛、保科
3. 第 2 回 富士市学校給食地場産品導入協議会の報告 9 月 9 日（別紙）
参加者：小櫛、保科、西村、増田
4. 「沼津市学校給食を考える会ニュース」 N0.109（別紙）
5. 静岡市西島学校給食センターの視察報告（別紙）
参加者：小櫛、増田

【検討事項】

1. 山下いづみさんからの提案
学校給食時間におけるお茶の提供について
⇒ 「食文化」として、日本茶を子ども達に伝えていくために、どんな方法があるか
今後も検討していく。
2. 10 月 12 日（水） 富士市学校給食検討委員会の視察の予定
長谷川農産（ マッシュルーム・・・見学と説明・意見交換）
いでほく（低温殺菌牛乳の説明・意見交換）・昼食
富士養鱒漁業協同組合（虹鱒の加工・・・見学と説明・意見交換）
富士製パン（米飯・パンの委託・・・説明と意見交換）

今年も
富士市オリジナルの「だし巻玉子」が
学校給食メニューに！

朝霧高原で育てられた鶏の卵、田子の浦港に水揚げされたしらす、地元で生産された葉ねぎを使った「だし巻玉子」が、今年もまた、11月の共同献立に出る予定です。

この「だし巻玉子」は、「平成26年度富士市学校給食検討委員会」で栄養士さんから提案されたもので、昨年 はじめて学校給食メニューになりました。

材料を全部地元産にこだわったオリジナル商品なので、学校給食で使う分だけを発注して作ってもらいます。

(手順)

- ・学校で使われる量を、担当者から事前に発注してもらいます。
- ・田子の浦のしらすは田子の浦漁港・富士丸魚株式会社の協力で用意していただきます。
- ・葉ねぎは、岳南富士卸売市場・富士中央青果株式会社の協力で用意していただきます。
- ・卵の手配、すぐる食品への発注、学校への配達などを、東食品が担います。

今年は、しらすの水揚げが、春は例年より多かったのですが、秋は少ないそうです。葉ねぎも、農産物なので地元限定すると、集荷が難しいです。それでも、皆さん、富士市の子ども達が食べるものには協力的です。

学務課をはじめ学校の栄養士さんたちも協力的です。

たった一切れの「だし巻玉子」ですが、地域の色々な人たちの思いが込められていることを、子ども達に伝えてほしいと思います。