

地産楽食



発行：袋井学校給食センター 49-0105
浅羽学校給食センター 23-3049
中部学校給食センター 44-3231

新年度がスタートしました。新型コロナウイルスの影響が続く中、新しい学校、新しい学年で充実した学校生活を送るためには、健康が大切です。食事は、その基礎となるものです。

子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、今年度も安全で安心、そして美味しい給食を提供していきたいと思えます。よろしくお願ひします。



©袋井市

～袋井市学校給食の5つのねらい～

安全な食材を使用し、美味しい給食を作ります（食材を選び、素材のおいしさを生かした、家庭に取り入れたくなる給食）



和食を大切にした食事を提供します（旬、だし、一汁二菜、伝統食）



袋井でとれた食材を大切にします



いただきます

魚を意識して献立に取り入れます（旬の魚を中心に、切り身・丸ごとの魚・骨付きの魚を使った給食）



よくかんで味わえる食事作りを心がけます（かみ応えのある食材を使用した給食）



毎月19日に「地産楽食」を発行しています。生産者の紹介、袋井市の旬の食材、おすすめレシピなどを掲載しています。袋井市のホームページでは、各学校給食センターの毎月の献立表と毎日の給食写真を更新中♪



食物アレルギー対応について

食物アレルギーとは、特定の食べ物を摂取することによって、本来体を守るはずの免疫機能が過剰に反応してしまい、皮膚や粘膜、消化器や呼吸器にさまざまな症状が現れるものです。

袋井市の学校給食では、小麦、乳、卵、えび、かに、いか、たこ、種実類、果物類、貝類の10品目についてアレルギー対応食（除去食又は代替食）を提供しています。



例：卵アレルギーの対応食（代替食）

五目卵焼き→豆腐ナゲット

