



多賀小の給食♪



2月22日(火)のこんだて



- ・静岡緑茶混ぜごはん
- ・牛乳
- ・鯖のねぎソースがけ
- ・レタスの青のり和え
- ・野菜のみそ豆乳汁
- ・静岡みかんゼリー

◆ ふじっぴー給食 ◆

ふじっぴー給食は、静岡県の食べ物をたくさん食べて、自分たちが住んでいる静岡県をもっと好きになってもらう給食のことです。県内の小中学校、特別支援学校の約 530 校、約 22 万人が、ふじっぴー給食を食べました。



レタスが初めて給食に登場!

静岡県は、レタスの生産量が全国第6位です。静岡県のレタスは米の裏作で作られているため、米の収穫後に栽培され10月下旬から4月にかけて収穫されます。



ICT を活用し、レタスクイズや、レタスの栽培の様子などを伝えました。

「レタスっていろいろあるんだね」「レタスってそうやって作られるんだ」など、レタスを学ぶことができました。

<児童の声>

- ・さばのねぎソースでごはんがすすんだよ!
- ・レタスがシャキシャキしておいしかった! など