

平成 26 年度食育モデル校事業〈須津中学校〉

須津中ピロシキ作りをしました

中学校と保健医療課が連携し、家庭科の授業の一環として、講師にデリス愛鷹亭 ソムリエール 田嶋みゆりさんを迎え、1年生が地産地消を考慮した「須津中ピロシキ作り」を行いました。

1年生5クラス(各8班)が、班ごとに地産地消を考案したレシピに基づきピロシキを作成し、クラス全員が試食、投票を行い、各クラス1位のピロシキを決定し、各クラス1位のピロシキは、10月26日(日曜日)須津まちづくりセンターで行われた須津地区文化祭にて生徒が販売を行いました。

【販売されたピロシキ】

- 1年1組 イタリアン
- 1年2組 茶ぽん(お茶とポン酢の風味)
- 1年3組 ぴり辛中華風
- 1年4組 さつま芋卵チーズ
- 1年5組 かぼちゃ挽肉カレー・コーヒーカスタード



須津中ピロシキが完成しました(1)



須津中ピロシキが完成しました(2)

「親子で須津弁当作り」講座を行いました

平成 26 年 11 月 18 日(火曜日)、保護者・生徒が地産地消・栄養バランス等を考慮した健全な食生活について理解を深めるため、地元食材を活用した「須津弁当」を親子で作る講座を行いました。



須津弁当作りの様子



出来たおかずを弁当箱に詰める様子



完成した須津弁当

食育講演会を行いました

成長期は、生涯にわたる健康な体の基礎を作るために大切な時期であるため、中学生が自分の体の発達について理解し、適切な食生活を実践できるよう、小児科医を講師に招き、食育講演会を実施しました。

日時:平成 26 年 12 月 12 日(金曜日)

会場:富士市立須津中学校 体育館

内容:演題「ルフィはなぜ太らないのか『成長期の体の発達と栄養』」

講師 白梅豊岡病院 院長 中川祐一先生(小児科医)



講師の中川祐一先生