

給食だより

2月号



令和7年2月3日
富士市学校栄養士会作成



富士市の給食
WEB サイト

2月23日は富士山の日～ふるさとの食べ物を知ろう～

静岡県では、静岡県民が富士山について学び、考え、想いを寄せ、後世に引き継ぐことを期する日として、平成21年に2月23日を「富士山の日」とする条例が決まりました。富士山の日になんで、給食を通して、富士山の豊かな恵みに感謝し、地元の食材を知る機会にしましょう。

富士市の食育キャラクターが
富士市との関わりを紹介します

学校給食に登場する富士市の食べ物



富士山の清らかな伏流水に育てられたおいしいお米を作っています。



富士山の火山灰を含んだ土壌は、水はけがよく、落花生の栽培に向いています。



富士市では100年以上前から甘い味のついたがんもどきが作られてきました。お店によって形や味が少しずつ違います。



富士市の温暖な気候、地形、土壌は茶栽培に向く恵まれた環境です。



田んぼが多い富士市は、稲作の裏作でキャベツをたくさん作っていたので、昔からいろいろな料理に使われています。

静岡県の子供たちに静岡県でとれる食べ物のよさを知ってもらい、学校給食における地場産物の使用率を高めるため、令和2年度から県内の小中学校、特別支援学校で「ふじっぴー給食」を実施しています。富士山の日に合わせて2月22日を基準日とし、テーマ食品を使った献立を取り入れています。今年のふじっぴー給食について、詳しくは献立表をご覧ください。

※富士市の給食WEBサイト（右上にQRコード有）では「富士市の給食紹介」も載せています。

給食レシピ紹介

真珠団子

<材料（4人分）>

もち米	50g
豚ひき肉	200g
しょうが汁	1かけ分
酒	小さじ1
根深ねぎ	40g
干しいたけ	2枚
卵	1/2個
片栗粉	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ3/5
黒こしょう	少々
砂糖	ひとつまみ

<作り方>

下準備：もち米は洗って、水に1時間以上つけた後、ザルに開けて水気を切っておく。

- ① しょうがはすりおろした後に汁をしぼり、根深ねぎはみじん切りにする。干しいたけは戻してからみじん切りにしておく。
- ② ボウルにもち米以外の材料を入れ、粘りが出るまでよく練っておく。
- ③ ②の具を8等分したものを丸めて肉団子を作り、その周りにもち米をつけて、30分ぐらい蒸す。

★もち米が真珠のようにきらきらと光り輝く様子から真珠団子と名付けられた中国料理のひとつです。