

2024年度 湘南学園食育推進企画 「有機の日」

いつも湘南学園の食育へのご理解とご協力ありがとうございます。12月8日は有機農業の日(オーガニックデイ)です。農業と食の未来について考える取り組みとして、次のように有機野菜を使用したメニューを提供します。

【中高】 カフェテリア利用時に定食で提供します。

12月4日(水)→白土さんのおはなし 昼食時 カフェテリアにて

ごはん(通常も有機米を使用しています。)、ドライカレー(大根、人参、玉ねぎ)、小松菜と人参の塩昆布和え、スープ(トマト・レタス)

12月5日(木) ごはん、バーベキューチキン(玉ねぎ、レタス、ブロッコリー)、大根とツナの和風庵(大根、人参)、味噌汁(小松菜)

【小学校】

スクールランチ(お弁当形式) | ドライカレー(大根、人参、玉ねぎ)、小松菜と人参の塩昆布和え、ブロッコリーのおかか和え

12月4日(水)6年生 12月9日(月)2年生 12月10日(火)1年生

カフェテリアランチ | ドライカレー(大根、人参、玉ねぎ)、小松菜と人参の塩昆布和え、鶴首かぼちゃのスープ

12月9日(月)3年生→相原さんのおはなし カフェテリアにて

12月11日(水)5年生 12月12日(木)4年生

【幼稚園】

12月13日(金)ごはんの日 | 味噌豆乳スープ(かぶ、人参、大根)

※有機農業とは、化学肥料や化学農薬、遺伝子組換え技術などを原則使用せず、土壌環境や生物の多様性など農業生態系を守る栽培方法です。