

タイトル	伊豆の国市制施行20周年記念事業 20周年記念給食の提供について
担当課	教育部 学校教育課 担当：伊豆長岡学校給食センター 古屋 (電話：055-948-6632 内線なし)

1 目的

伊豆の国市制施行20周年を記念して、地元の食材を使用し、伊豆の国市にゆかりのある料理をお祝い給食として提供する。

お祝い給食を通じて、地元食材の理解を深め、郷土への愛着を育む。

2 実施要領

給食提供日：令和7年12月10日（水）

提供対象：伊豆の国市立保育園（こども園を含む）、
伊豆の国市立幼稚園（のぞみ幼稚園を除く ※当日は園外保育）
伊豆の国市内各小中学校、
県立東部特別支援学校、県立伊豆の国特別支援学校

3 概要

① 20周年記念給食【市内統一献立】

- ・有機栽培のご飯（今年収穫した新米）
- ・政子の情熱唐揚げ（20周年記念ビールを鶏肉の下味に使用）
- ・納豆和え（こどもたちに大人気の給食メニュー）
- ・国清汁（市内の国清寺に伝わる郷土料理）※当日は地元食材を多数使用予定
- ・温泉まんじゅう（温泉で有名な伊豆の国市の名物）

② 学校での実食

市長及び教育長が、韮山南小学校で児童と一緒に教室で記念給食を食べ、給食の感想を聞いたり意見交換をしたりして交流する。

韮山南小学校の給食時間 午後0時05分～午後0時45分

4 その他

- ・献立表及び12月上旬の給食だより配布により周知します。

祝 伊豆の国市誕生

20周年記念給食

12月10日(水) 実施

平成17年4月に、当時の韮山町・大仁町・伊豆長岡町が合併し、伊豆の国市が誕生しました。

伊豆長岡学校給食センター
韮山南小学校給食施設
韮山中学校給食施設



市内小中学校、特別支援学校、
市立幼稚園・市立保育園(こども園)
が同じメニューを実施します!

- ・有機栽培のご飯
- ・政子の情熱唐揚げ
- ・納豆和え
- ・国清汁
- ・温泉まんじゅう



献立の

5

つのポイント

- ① 市内で有機栽培された新米の「ご飯」
- ② 20周年記念ビールを使用した「政子の情熱唐揚げ」
- ③ 子どもたちに大人気の給食メニュー「納豆和え」
- ④ 国清寺に伝わる郷土料理の「国清汁」
- ⑤ 温泉で有名な伊豆の国市名物「温泉まんじゅう」

20周年記念ビール「政子の情熱」とは?

伊豆の国市が誕生してから20周年の記念として株式会社「時之栖」の協力により、伊豆の国市の特産品であるミニトマトを使用したビール「政子の情熱」が作られました。「政子」は、伊豆の国市にゆかりのある歴史上の人物「北条政子」のことです。

ビールにはお肉をやわらかくする効果があるため、鶏肉の下味にこの記念ビールを使用します。(※ビールのアルコール分は加熱でなくなります。)



©伊豆の国市

納豆和え

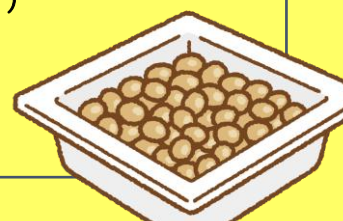
給食レシピ
つくってみてね



【材料(4人前)／作り方】※野菜の量に合わせて調味料を調整してください。

- ・小松菜 120g(1/3束) ・にんじん 60g(1/3本) ・ひきわり納豆 2パック
- ・かつお節 小袋1P程度
- ・醤油大さじ1+酒大さじ1+和風顆粒だし小さじ1/2(加熱し冷やす)

1. 小松菜は、茹でてから水にとり、3cm程度に切って絞る。
にんじんは、せん切りにし、茹でて冷ましておく。
2. 茹でた野菜と納豆を調味料とかつお節で和える。



【市制施行 20 周年記念事業 20 周年記念給食】

