

いずみ野小学校で濱の料理人が地元の農畜産物を使って作り出す

第10回 スーパー給食を実施します！

泉区いずみ野小学校では、学区内に農家が多く、子どもたちが「学び隊」として、近隣の農家の方々のご協力のもと野菜を育てています。このたび、子どもたちや地元の生産者が作った農畜産物を使って、「濱の料理人」監修のもと「スーパー給食※」を実施します。また、3・4・5年生の各学年で、地産地消を推進する料理人等による食の「出前授業」を行い、食に関する意識を高め、食の重要性を学びます。なお、この取組は平成28年度から「持続可能な住宅地推進プロジェクト」と連携して実施しています。※スーパー給食…地域の農畜産物だけで給食を提供することで、地産地消を推進し地域の魅力を発信する取組です。

日時：令和4年12月2日（金）

- 出前授業 10:00～10:45 第3・4・5学年1組
11:00～11:45 第3・4・5学年2組

3年生「おやつを選び方」・4年生「味覚の授業」・5年生「出汁の授業」

※6年生は、令和5年2月13日（月）に「フランス料理のマナー」を実施予定です。

- スーパー給食（全学年）12:05～13:15

会場：横浜市立いずみ野小学校（横浜市泉区和泉町6211）

相鉄いずみ野線「いずみ野駅」下車 徒歩7分

～出前授業講師～

出前授業は、食アドバイザーの埋橋 眞弓さま（3年生）、「ど根性キッチン TSUBAKI 食堂」オーナーの椿 直樹さま（4年生）、「浜懐石つねとら」の近藤 恒夫さま（5年生）に授業をしていただきます。

～「濱の料理人」とは～

料理人や市場関係者、生産者、管理栄養士などをメンバーに、平成22年度に発足。横浜の地産地消を進めるために、様々な活動をしています。

～持続可能な住宅地推進プロジェクト～

横浜市と相鉄グループは、相鉄いずみ野線沿線の地域の魅力を繋げる取組をしています。沿線の豊かな自然環境や人的資源などを活用し、「多様な年齢層にとって住みやすいまちづくり」等の推進を行っています。昨年度に続き、いずみ野小学校「スーパー給食」の活動に賛同し、地元産食材の提供等に協力しています。

献立

- ◆主食：はいがごはん
- ◆主菜：やまゆりポークの発酵煮込み
- ◆副菜：正美さん・宜美さんの里芋でつくったみりん煮
- ◆デザート：学び隊のほうれん草とバナナのミニマフィン
- ◆飲み物：牛乳

監修 「菌カフェ753」辻 一毅さま
「旅するコンフィチュール」違 克美さま

※取組に対するお問合せや取材については、いずみ野小学校へお願いします。取材については事前にご連絡をお願いします。

お問合せ先

【事業全般について】

横浜市立いずみ野小学校 校長 齋藤 敦子 TEL 045-804-0771
教育委員会事務局西部学校教育事務所 指導主事室長 瀬田 ゆかり TEL 045-336-3719

【持続可能な住宅地推進プロジェクトについて】

建築局住宅再生課 課長 村上 まり子 TEL 045-671-4543