

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11回スーパー給食を実施します！

いずみ野小学校では通学区域内に農家が多く、子どもたちが「学び隊」として近隣の農家のご協力のもと野菜を育てています。今回、子どもたちや地元の生産者が育てた農畜産物を使い、「濱の料理人」*1監修のもと第11回「スーパー給食」*2を実施します。また、3年生以上の児童を対象に「食の出前授業」もあわせて実施することで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」*3と連携して実施しています。



濱の料理人マスコットキャラクター
はまごろ食パン

開催概要 令和5年11月14日(火)@いずみ野小学校(泉区和泉町6211「いずみ野駅」徒歩7分)

☆学び隊児童の活動 7:30~《給食に使う野菜を収穫。活動場所は学校周辺の畑を予定》

☆食の出前授業 10:00~11:40

学年	内容	講師
3年生	おやつ選び方	うずはし まゆみ 埋橋 真弓 様(食アドバイザー)
4年生	味覚の授業	つばき なおき 椿 直樹 様(TSUBAKI 食堂)
5年生	出汁の授業	こんどう つねお 近藤 恒夫 様(浜懐石つねとら)
6年生	フランス料理のマナー	なんば ひでゆき 難波 秀行 様(レストラン ペタル ドゥ サクラ)

☆スーパー給食(1~6学年) 12:25~13:10

献立(監修:濱の料理人 椿 直樹 様・違 克美 様)			
主食	ターメリックライス	主菜	グリーンポークストロガノフ
汁物	キュルティバトゥールスープ	デザート	みんなが育てたさつまいものマフィン
飲み物	牛乳	※ 地産の食材を使用します(ターメリックライスと牛乳を除く)	

*1 料理人による新しい地産地消のプロジェクトとして「横浜市を全国に誇れる『地産地消』の代表都市にする」という理念のもと2010年に発足した有志の団体です。企業で地産地消に取り組む人たちや料理人、農業従事者、栄養職員などが構成メンバーに名を連ねています(HPより)

*2 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

*3 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。平成28年度から、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

※当日の取材は11月13日(月)13時までに、いずみ野小学校へご連絡ください。また、今回の取組や授業につきましても同校へお問合せください。

お問合せ先

【取材・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 米満 東一郎 Tel 045-671-4543