

令和4年 5月 日

(参考文)
保護者の皆様へ

学校長

「子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理」の募集について

盛夏の候、日頃より学校給食につきまして、ご理解、ご協力いただきありがとうございます。

さて、本年も学校と家庭との連携を深める活動の一環として、神奈川県学校栄養士協議会で、「子どもの喜ぶ かながわ産食材を使った料理」を募集します。

これを受け、本校でも「子どもの喜ぶ かながわ産食材を使った料理」の献立を募集します。ご家庭の味をお知らせいただき、これからの学校給食の献立作成に役立てていきたいと思っております。

つきましては、ご家庭でお子さまに喜ばれている料理でかながわ産の食材を使用したものがございましたら、別紙「料理カード」に材料名、作り方を記入し、ご応募ください。

(オリジナル料理でなくても、ご家庭でよく作っている料理ならかまいません。)

提出期限 令和4年7月7日(木)

提出先 担任または栄養士

なお、ご提出いただいた料理は、給食だよりなどで紹介させていただくことがあります。

料理カード

(裏面に、かながわ県でとれる食べものマップがあります。参考にしてください)

学 校 名	立		(小・中) 学校	年 組
出 品 者	ふりがな		児童生徒名	
料 理 名				
材 料 名	数量 (4人分)	かながわ産	作 り 方	

※かながわ産の食材に○印をしてください。
 ※数量についてはできるだけわかりやすく記入してください。

給食だより等に掲載させていただく場合、お名前を載せてもよいですか。(はい ・ いいえ)

かながわ県でとれる食べものマップ



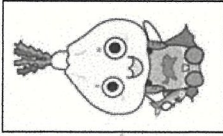
かながわブランドMAP

神奈川県では、地域の特色を生かした多彩な農林水産物が営まれています。

かながわ県でとれる代表的な食べ物です。参考にしてください

神奈川県食育マスコット「かなふう」

- 野菜 ●豆 ●米 ●果実 ●花びら ●畜産品 ●海産品 ●加工品
- 農産加工品 ●水産加工品 ●水産加工品



県央地区

都市化が進む中でも豊かな田園風景が残っています。生産者と消費者が共創している特産を生かして、さまざまな農産物が生産されています。

県西地区

海、山、川の自然豊かな地域です。多彩な農産物が生産され、定番的な水産物も盛んです。県オリジナルかんきつ「湘南ゴールド」が県の特産物として注目されています。

湘南地区

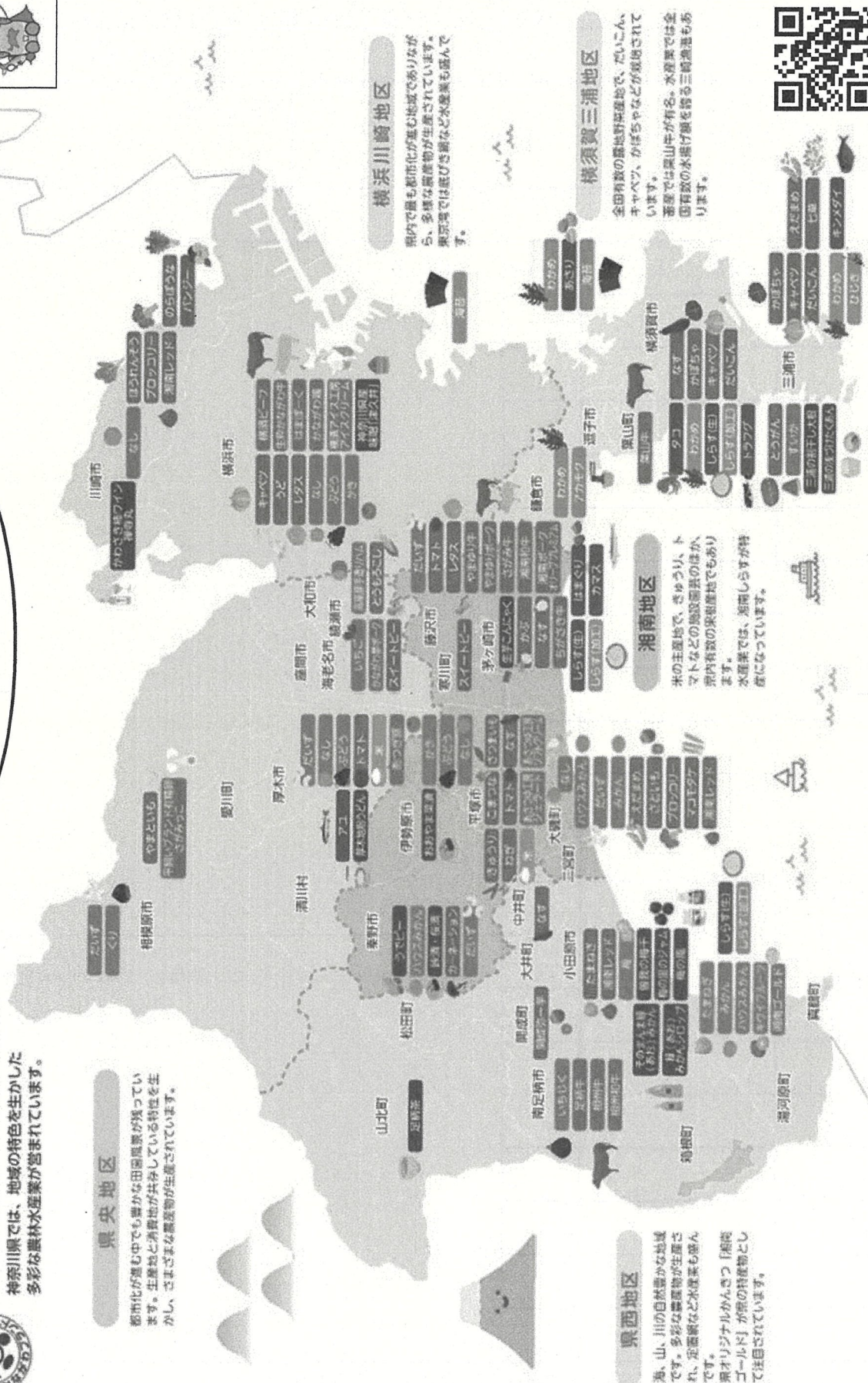
米の主産地で、きゅうり、トマトなどの施設野菜のほか、県内複数の果樹産地でもあります。水産物では、湘南しらすが特産品になっています。

横浜川崎地区

県内で最も都市化が進む地域でありながら、多様な農産物が生産されています。東京湾では底びき網など水産物も盛んです。

横須賀三浦地区

全田有数の産地である産地で、だいこん、キャベツ、かぼちゃなどが栽培されています。また、産地では県山牛が有名。水産物では全田有数の水揚げ額を誇る三崎漁港もあります。



MAP提供 かながわブランド振興協議会

「かながわブランド」で検索すると、より詳しい情報やカラーのMAPがご覧いただけます。 <https://kanasan-no-hatake.jp/>

子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理 応募総数連絡票

横浜地区 _____ 区 _____ 学校 _____

応募総数	件
------	---

*応募された料理カードは、

- ①応募者氏名
 - ②ふりがな
 - ③お子さんのクラスと氏名
- が書かれていることを確認してください。

*集まった料理カードは全て**7月15日(金)必着**で

瀬谷区 瀬谷小学校 横山淳子 へ
ご提出ください。

*後日、入選作品を冊子にしたものを、応募された方全員へ
配布させていただく予定ですので、応募者の氏名やお子さ
んのクラスと氏名を必ず控えておいてください。

この連絡票を料理カードと一緒に送ってください。