

# 11月給食だより

令和3年10月26日  
横浜市立西が岡小学校  
校長 佐藤 裕二  
栄養士

後期が始まって2週間が経ちました。急に気温が下がって空気が冷たくなり、秋の深まりが感じられるようになりました。これから冬にむけて、寒さに負けない体を作るためにも、感染症予防のためにも、バランスのよい食事を心がけましょう。

## 11月の基準献立について

- 11月は横浜市地産地消月間です。地産地消月間にちなんだ献立を多く取り入れました。
  - ・ はま菜ちゃん料理コンクール入賞作品を取り入れました。  
(AZUMA 風だいこんスープ)
  - ・ 神奈川県の郷土料理を取り入れました。(けんちん汁)
- 旬の食品を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫しました。  
( さけ、さば、さつまいも、さといも、えのきたけ、エリンギ、しめじ、キャベツ、こまつな、だいこん、はくさい、ブロッコリー、かき、りんご など )

## 指導目標

- ・ 力を合わせて準備や後片付けをすることができる
- ・ 好き嫌いなく食べることの大切さを理解する
- ・ サンプルを見て配る量を確認し、配り残しのないよう上手に配膳する

## ぱくぱくだよりの主な内容

- ・ 神奈川県の郷土料理「けんちん汁」について知る
- ・ 食べ物のはたらきについて知る

## ～給食のごはんについて～

横浜市の給食では、和食を多く取り入れる工夫をしていて、週に3.5回ごはんを提供しています。給食で提供しているごはんは、工場で炊いて保温容器に入ったものが業者より納入されています。本校では、子どもたちに炊きたてのごはんを提供できるよう、今年度も学校でごはんを炊く機会(自校炊飯)を設ける予定です。通常の作業より手間をかけて炊飯をするので、子どもたちには味わって食べてほしいと思います。

## 11月の自校炊飯の予定

- 9日(火) 横浜市内産の新米「さとじまん」を使います。配膳のしやすさや食べやすさを考え、ひじきごはんの具と一緒に炊き込みます。



## ～お知らせ～

11月に取り入れる予定の横浜市内産・泉区内産野菜は、こまつな、キャベツ、さといも、だいこんの4種類です。JA横浜から購入します。天候等によって変更になる場合があります。

### 地産地消ってなんだろう？

“地産地消”とは、自分の住んでいる地域で採れたものを買ったり食べたりすることをいいます。横浜市ではたくさんの種類の野菜や果物が生産されていて、特に、こまつな・キャベツ・カリフラワーの生産量は全国上位に入ります。みなさんが住んでいる泉区でも農業が盛んです。横浜市では、横浜市内で生産された野菜や果物を「はま菜ちゃん」として認定し、「はま菜ちゃん」マークをつけて販売されています。「はま菜ちゃん」マークがついたものを買うことも、地産地消につながります。

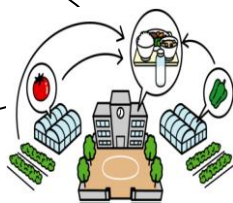
また、横浜市内の小学生を対象に、「はま菜ちゃん」を使った給食の献立を募集する「はま菜ちゃん料理コンクール」（環境創造局主催）が毎年開催されていて、19回目の今年度は合計2350点の応募があったそうです。コンクールの入賞作品は、翌年以降の基準献立に取り入れ、給食に出されています。11月の基準献立に入っている「AZUMA風だいこんスープ」は過去の入賞作品で、JA横浜と生産者の協力を得て、横浜市内の全小学校で市内産のキャベツとだいこんを使用します。

「はま菜ちゃん」はこのマークが目印です。



### 地産地消には、よいことがたくさんあります

新鮮でおいしく  
旬が味わえる



生産者の顔が見えて、  
安全・安心



消費者の声を直接  
受けて、生産者の生  
産意欲が高まる

生産者と消費者のコミ  
ュニケーションが生ま  
れ、地域が元気になる



運搬距離が短いので、  
CO2の排出量が少なく、  
環境にやさしい

