

給食だより

令和 2 年 11 月号
横浜市立瀬戸ヶ谷小学校
栄 養 教 諭

11月は地産地消月間です。「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」の略で、地元でとれた産物を地元で積極的に食べようという取り組みです。地産地消には「新鮮でおいしい」「生産者の顔が見えて安心」「地域が活性化する」「輸送エネルギーが少なく、環境にやさしい」などのメリットがあります。

11月の給食

○11月の『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受賞作品「AZUMA 風だいこんスープ」
- ・神奈川県 of 郷土料理「けんちん汁」
- ・横浜産農畜産物 PR キャラクター「はま菜ちゃん」を紹介できる献立。

○旬の食材を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫をしました。

(さけ、さば、さつまいも、さといも、えのきたけ、しめじ、キャベツ、こまつな
だいこん、はくさい、フロコリー、かき、みかん、りんご)



↑「はま菜ちゃん」

給食指導目標：進んで仕事をして楽しい給食にしよう。

栄養指導目標：好き嫌いなく黄・赤・緑をそろえて食べよう。

独自献立のお知らせ

◇11月12日(木) りんごゼリーを「**手作りラフランスゼリー**」に変更します。

ラフランス(缶詰)をミキサーにかけた、すりおろしゼリーです。

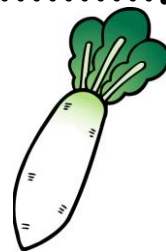
【材料：ラフランス缶・砂糖・アガー(海藻由来の凝固剤)・水】

○瀬戸ヶ谷小学校の地産地消月間の取り組み

★地場野菜を取り寄せて給食に使用します。

JA 横浜より横浜市産の「小松菜・里芋・キャベツ・にんじん(中旬以降)」

保土ヶ谷区内の小久江農園より「だいこん」



ご案内

横浜の地産地消や農業を紹介しているホームページです。

★横浜市栄養教諭・学校栄養職員研究会『食べものアイランド(はま菜ちゃんコーナー)』

<https://www.edu.city.yokohama.lg.jp/sch/kenkyu/es-eiyo/sonota/tabemono.htm>

★よこはま学校食育財団『食育ひろば(地産地消の取り組み)』

<https://ygs.or.jp/syokuzai/hamana.html>

★JA 横浜『食と農』

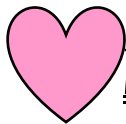
https://ja-yokohama.or.jp/food_agri



食育財団



JA



創立 45 周年お祝い給食を実施しました！



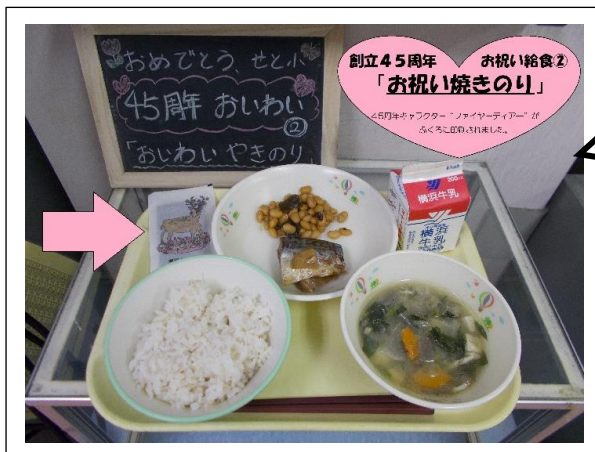
10月9日の創立記念日にあわせて、10月の給食では「創立45周年お祝い給食」を3回実施しました。



10月6日（火）

はいが食パン・牛乳・チリコンカーン
わかめサラダ・手作りフルーツゼリー

1～3年生にゼリーの中に入れる果物を投票で決めてもらいました。りんご・もも・パイナップル・みかんの中から、みかんとりんごが選ばれました。キラキラの透明ゼリーの中にみかんの橙色とりんごの黄色が見えて、きれいおいしいゼリーができました。



10月9日（金）

麦ごはん・牛乳・煮魚（さば）
ぶどう豆・豚汁・お祝い焼きのり

焼きのりの袋に記念キャラクター「ファイヤーディーアール」が印刷されました。焼きのりは、香りのよい神奈川県産です。ぶどう豆の中には、縁起のよい切り昆布を入れました。



10月28日（水）

あげパン（ココア味）・牛乳
野菜のスープ煮・みかん

4～6年生にあげパンの味を投票で決めてもらいました。さとう・きなこ・ココアの中から、いつもは登場しないココアが選ばれました。野菜のスープ煮の中には、ハート型のにんじんを45個入れました。返却のときに、「ハート、見つかったよ！」と嬉しそうに報告してくれるクラスもありました。

ホームページにカラー版と大きい写真を掲載しています。是非ご覧ください。