

食のたより

令和2年10月29日
横浜市立美しが丘西小学校
校長 江口和良
栄養教諭 巴浩子

11月の給食では、こんなことを学びます

- ・係や当番に進んで協力する
- ・好き嫌いなく食べることの大切さがわかる

< 11月は横浜市の地産地消月間です >

地産地消とは「地域生産地域消費」の略語で、地域で生産した農産物や水産物などをその地域で消費することを言います。

●地産地消を通して、子どもたちに伝えたいこと

身近な産物を知ることで、地域への理解を深めてほしい。



食べ物を大切に感じ、味わって食事をしてほしい。

●横浜の農業を紹介します



「はま菜ちゃん」は横浜市産物普及推進キャラクターです。



- 横浜の農業はバラエティに富んでいます。（野菜や果物だけでなく、花や植木の生産、畜産もおこなわれています。）
- 横浜市内では農地と住宅地が混在しているので、農家とのつながりを取りやすいのが利点です。
- 農地と住宅地が近いため、農薬の使用をおさえ、肥料等のおいを少なくする工夫が進んでいます。

●美西小の地場産物使用について

- ・**こまつな**は、年間を通して JA 横浜から市内産を購入します。都筑区や港北区の農家から届きます。
- ・**学校で炊くご飯の米**は、10月から翌年4月頃まで青葉区内産、5月から9月頃まで横浜市内産や県内産を使用しています。（作柄によって変更することがあります。）
- ・**その他**、神奈川県学校給食会を通して、県内産の野菜や海産物を購入することもあります。

【横浜市の取り組みとして】

給食の牛乳の原乳は、神奈川県内産です。



今年、「AZUMA 風だいこんスープ」に 市内産だいこん・キャベツを使用

毎年、地産地消月間には、市内の学校のすべてが使用できるように献立を指定して市内産野菜を一括購入します。（11月26日の献立です。）

●学校の食育

<青葉区産の新米を味わったよ>

給食では、「とねのめぐみ」という品種の青葉区内産の米を使っています。JA 横浜さんに毎年調達をお願いしていますが、今年は10月に新米を味わうことができました。

釜で1回に15kg程度の米を炊きます。これは、1学年または2学年分に当たります。
(残りの学年は横浜市の登録業者の米飯を提供します。)



<バランスイーナワーク 6くみ・空>

バランスイーナワークのテーマは、学年によって違います。
10月の6組・空は「体をつくる赤の食べ物」を学習しました。
「納豆は赤だよ。大豆からできているからね。」「ハムも赤。肉だから。」など楽しくワークシートを進めていました。



<野菜をたくさん使った献立を考えました 給食委員会>

11月0日の献立は、給食委員会児童が考案しました。「野菜がにがてな人でも食べやすい献立」がテーマです。食欲が増す秋を迎えて、苦手な食べ物にも挑戦してほしいという願いが込められています。(黒パン 牛乳 マカロニグラタン ミネストローネ)

<11月の献立>

○地産地消月間にちなんで、はま菜ちゃん料理コンクールの受賞作品を取り入れました。

(AZUMA 風だいこんスープ → 東小学校の児童が考えた作品です。)

○地産地消月間にちなんで、青葉区産の新米、市内産のこまつな・だいこん・にんじんを使用します。

美しが丘西小の学校独自立

5日 はいがパン 牛乳 サーモンフライ、野菜のスープ煮、りんご

10日 黒パン 牛乳 マカロニグラタン ミネストローネ

21日 (土曜参観日)

ごはん 牛乳 とり肉と切干だいこんの煮物 たっぷり野菜の豆乳みそスープ

30日 チーズパン 魚のカレー揚げ こぶきいも マカロニスープ プルーン発酵乳

★下線の料理は、変更するものです。



自校炊飯

1日 茶めし (2・3年生)

4日 ターメリックライス (6年生・6くみ)

6日 ターメリックライス (5年)

24日 茶めし (1・4年生)