

第8回 スーパー給食・食の出前授業

日時：令和元年11月12日（火）

■ 出前授業

第3学年 「おやつ選び方」
（食品を選択する能力）

第4学年 「出汁とお吸い物」
（食文化）

第6学年 「フランス料理のマナーに
ついて」（社会性）



食生活アドバイザー 埋橋 真弓 さん



濱懐石「つねとら」 近藤 恒夫 さん



ペタル・ドゥ・サクラ 難波 秀行 さん

■ スーパー給食（全学年）



◎ やまゆりパークといずみ野野菜の
イタリア料理「アマトリチャーナ」



◎ 勝太さんのバターナッツかぼちゃで
作ったポタージュ



◎ みんなで育てたさつまいもの
スイートポテト

2品「ナチュラルレ・ポーノ」オーナー 植木 真 さん考案メニュー

「旅するコンフィチュール」^{ちが}違 克美 さん作成

◎ 11月12日（火）に、3、4、6年生を対象に「食」の出前授業を行いました。そして、地域の生産物を生かした「スーパー給食」を実施しました。本イベントは地産地消を推奨する「濱の料理人」の方々、地域の農家の方々、JA、相鉄ホールディングス、横浜市建築局の協賛を得て、今年度で8回目を迎えました。いずみ野小学校ならではの生産活動を生かし、そして地域の農産物を使い、豊かな「食育」を目指しています。また、これに先立ち10月18日（金）に5年生向けに濱の料理人である椿 直樹 さんが「味覚の授業」を行いました。

生産活動



◎ 10月16日（水）に1、2、3年生がいもほりを行い、そのおいもがスーパー給食でおいしいスイートポテトになりました。また、1、2年生は10月29日（火）に「おいもまつり」を行いました。



◎ 10月23日（水）に3年生は「おいもパーティー」を行い、自分たちでスイートポテトを作り、おいしく食べました。



◎ スーパー給食当日、学び隊が「食」の出前授業で使用する小松菜を収穫しました。少し育ちすぎてしまいましたので、横山 正美 さんが特別に用意してくださった小松菜を使い、収穫したものは、学び隊がおいしくいただきました。



◎ 10月31日（木）に脱穀したお米を、5年生が交代で精米をしました。
◎ 精米機を使って精米したお米は、「もちつき大会」で使います。
◎ 今年の穫れ高は、「もちつき大会」当日11月30日（土）に発表します。田んぼの持ち主である横山 義一 さんの的確な助言に基づき、子供たちが種もみを発芽させ、代かきから始めた田んぼに植えた稲の世話をしたお米です。今年はどれだけ穫れたのでしょうか。

