

第9回 スーパー給食 料理人の方々 令和3年12月7日(火)

ラ・ロシェル山王料理長

楠野 大さん

〇やまゆりポークと「学び隊」野菜の  
フランス料理「フリカッセ」  
〇正美さん、宜美さんが作った  
さつまいもの「カスレ」 監修



食生活アドバイザー

埋橋 真弓さん

出前授業：3年生  
「おやつ選び方」



旅するコンフィチュール

違 克美さん

〇いずみ野産にんじんで作った  
マフィン 監修



濱懐石つねとらオーナー

近藤 恒夫さん

出前授業：4年生  
「出汁とお吸い物」



ペダルドゥサクラオーナーシェフ

難波 秀行さん

出前授業：6年生  
「フランス料理のマナー」



濱の料理人 代表

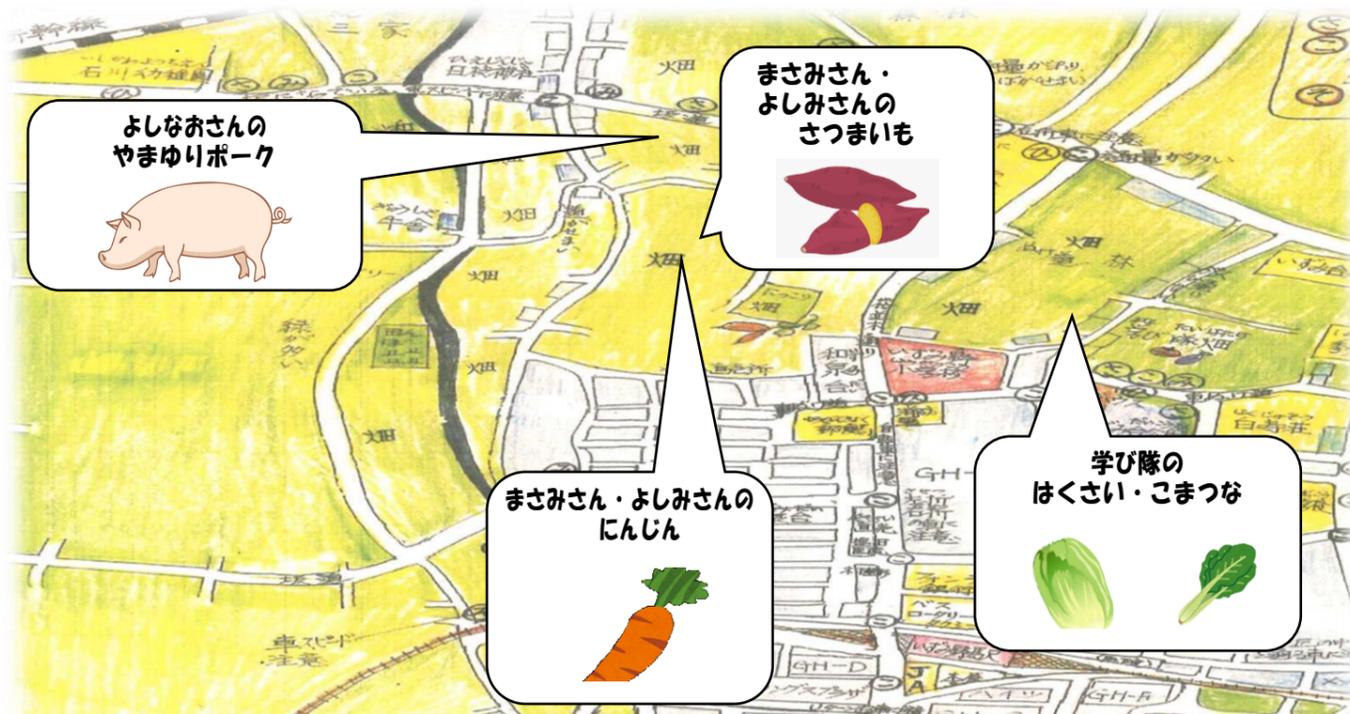
ど根性キッチンオーナー

樫 直樹さん

出前授業：5年生 「味覚の授業」



いずみ野小学校では、学区内に農家が多く子どもたちが「学び隊」として週2回、また生活科・総合的な学習の時間の授業の中で、近隣の農家の方々にご協力いただき野菜を育てています。このたび、子どもたちや地元の生産者が作った農畜産物を使って、地産地消を推進する料理人監修のもと「スーパー給食」を実施します。9回目となる今年度も、地元産の食材を使用します。また、3～6年生の各学年で、料理人による食の「出前授業」を行います。食に関する意識を高め、食の重要性を学びます。



第9回

# スーパー給食

日時：令和3年12月7日(火) 12:15~13:15

■ 出前授業 別日程

- 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5学年 「味覚の授業」(味を知る力)
- 第6学年 「フランス料理のマナー」(社会性)

■ スーパー給食(全学年) 12:15~13:15

- ◎ やまゆりポークと学び隊野菜のフランス料理「フリカッセ」
- ◎ 正美さん、宜美さんのさつまいもで作ったカスレ  
以上2品「ラ・ロシェル山王」料理長 楠野 大さん 監修
- ◎ いずみ野産にんじん作ったマフィン  
「旅するコンフィチュール」<sup>ちが</sup>違 克美さん 監修



横浜市立いずみ野小学校