



横浜市立永田台小学校

学 校 だ よ り



10月号 令和8年9月30日 NO. 607



「秋の味覚をたのしんで」

副校長 坂入 亮太

夏休み中から現在まで、今年の夏は各地で多くの災害が起きました。被害に遭われた皆様に心よりお見舞い申し上げます。本校でも、大災害に対応するため、大きな地震を想定した総合防災訓練を9月に実施いたしました。子どもたちは真剣な表情で自分の命を守る学習に取り組んでいました。今後も保護者の皆様、地域の皆様とともに、子どもたちを守る教育活動に取り組んでまいります。



さて、例年よりも早く秋雨が続き、少し涼しくなった風に秋の足音を感じています。

サツマイモ、キノコ、サンマ、ナシなど、この時季はおいしい食材が食卓にならぶ季節です。旬の食材は栄養価が高いだけでなく、季節を感じる力や、食べ物への感謝の気持ちを育ててくれる、身近な食育の教材でもあります。ご家庭でも、買い物や食事の際に、「これは今が旬なんだよ」と、一言添えていただくと、子どもたちの食への関心はぐっと広がります。

私たちが住む横浜市では、野菜やお米はもちろん、ナシやブドウ、カキ、ウメ、キウイフルーツ、ミカン、ブルーベリーといった果物、さらには花や牛乳など、量は少ないものの実に多くの種類の農畜産物が育てられています。横浜市はこうした農業や食に関わる人・もの・景色すべてをまとめて「横浜農場」と呼び、地元でとれたものを地元で味わう「地産地消」を後押ししています。



地産地消には、それぞれの土地の気候や歴史に育まれた物語があります。とれたての野菜は栄養価が高いだけでなく、生産者の顔が見える安心感や、輸送にかかるエネルギーが少ないという環境面でのよさもあります。本校の給食にも、地産地消の一環として多くの横浜産品をつかっています。10月の献立は秋の旬の味覚を楽しめるメニューがたくさんありますので、楽しみにしてください。

10月は運動会に向けた学習も深まっていきます。前期のまとめの季節でもありますので、子どもたちには食べることを楽しみながら健康な体をつくり、元気に過ごしてほしいと願っています。

GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会まで
あと6か月です →



©Expo 2027