

# 給食だより 11月号

令和2年11月4日  
横浜市立綱島東小学校  
校長 三橋 国雄  
栄養士 森田 真帆

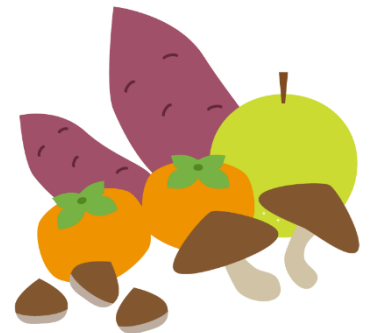
日が落ちるのもずいぶん早く、秋の深まりが感じられます。  
子どもたちにはさまざまな秋の味覚を通して、より一層、食に興味をもってもらいたいと思います。

## 11月の給食目標

好き嫌いをなくして、なんでも食べましょう。

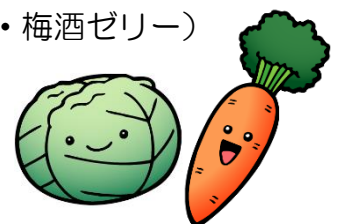
## <11月の給食について>

- ・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を取り入れました。  
(AZUMA 風だいこんスープ)
- ・横浜で生産量の多い野菜(こまつな・だいこん・キャベツ)を多く取り入れました。
- ・神奈川県のお郷土料理を取り入れました。(けんちん汁)
- ・旬の食品を多く取り入れ、季節感を味わえるようにしました。  
(さけ・さば・さつまいも・くり・さといも・かぶ・ブロッコリー・しめじ・えのきたけ・だいこん・はくさい・りんご・みかん・かき)



## 綱島東小オリジナルメニュー(基準献立一部変更のお知らせ)

- 4日(水) みかんを追加する予定です。
- 7日(土) ピザトースト・牛乳・コーンスープ・ゆずゼリーを実施する予定です。
- 12日(金) 豆乳アイスを追加する予定です。
- 19日(木) ミックスフルーツに桃を追加する予定です。
- 25日(水) 港北区ランチ(ごはん・港北こまつな丼の具・みそ汁・梅酒ゼリー)を実施する予定です。
- 26日(木) 地域の永島さんの畑のキャベツを使用する予定です。



こまつな・にんじん・だいこんは、港北区や都筑区の畑でとれたものを使用する予定です。

# 11月は、地産地消月間！！



11月は地産地消月間です。綱島東小学校では、JAを通じて、給食に使うこまつなや、にんじん、だいこんなどを区内、市内の農家から購入しています。横浜市内でもたくさんの農家の方が、野菜や米など、食べ物をつくっています！！

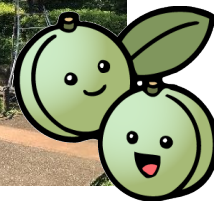
11月26日(木)は、AZUMA 風だいこんスープに、地域の永島さんの畑でとれたキャベツを使わせていただく予定です。  
みんなでおいしくいただきたいと思います！



# 11月25日(水) 港北区ランチ

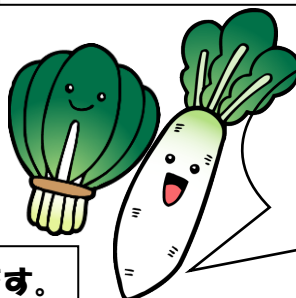
港北区では、子どもたちが地域の食材に親しむことで、食への興味・関心を高めていくことを目的に、「港北区ランチ」を5年前から実施しています。

11月25日(水)に、区内産の「こまつな」「だいこん」、大倉山でとれた梅で作った「梅酒」を使用した給食を出します。



区内産のこまつなとだいこんを使います。

大倉山の梅林でとれた梅で作った梅酒です。



港北区でとれた、  
新鮮な野菜だよ！