

食育だより 11月号

令和2年10月30日
横浜市立山内小学校

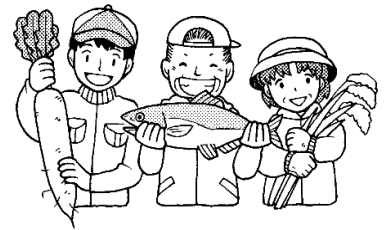
11月は地産地消月間です

「地産地消」とは、地域で生産したものを地域で消費するという意味です。地産地消は、安心・安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、日本の食料自給率の向上にもつながります。

地産地消の取り組みは、全国の学校給食でもすすめられています。山内小学校では、11月に横浜市内の畑でとれた「浜柿」を給食で取り入れます。また、今月はJAから横浜産のこまつなが納入される予定です。

地産地消には、メリットがたくさんあります！

- ★生産者の顔が見え、安心・安全。
- ★新鮮でおいしく、旬を味わえる。
- ★運搬距離が短いので、二酸化炭素の排出量が少なく、環境にやさしい。
- ★消費者の声を受けて、生産者の生産意欲が高まる。
- ★生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域を元気にする。



目印は「ハマッ子」「横浜農場」！



JA横浜のオリジナルブランド。

JA横浜管内で生産された野菜等をすべて「ハマッ子」としていただきます。



意欲的な生産者や、多彩な農畜産物、農景観など、身近に魅力ある農が存在する横浜を一つの農場に見立てたPRマークです。

給食にはこんな人たちが かかわっています！！

給食には、調理員さん、農家の人、畜産にたずさわる人、漁師さんや水産業にたずさわる人、食材を運んでくれる運搬業の人など、たくさんの方がかかわっています。学校では、かかわってくださるすべての方々に感謝の気持ちをもてるよう、子どもたちに声かけをしています。



《11月の給食》

○11月は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「AZUMA風だいこんスープ」を取り入れました。
- ・横浜で生産量の多い野菜（小松菜・キャベツ・だいこん）を多く取り入れました。
- ・神奈川県郷土料理である「けんちん汁」を取り入れました。

○旬の食材を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫しました。

（さけ・さば・さつまいも・さといも・キャベツ・小松菜・大根・白菜・ブロッコリー・しめじ・えのきたけ・みかん・かき・りんご）

《11月の山内小オリジナル献立》

○13日の「**麦ごはん**」「**ひじきごはんの具**」を**3年生のみ自校炊飯して「ひじきごはん**」にします。ひじきごはんの具の食材の変更はございません。

自校炊飯では、青葉区内産米「とねのめぐみ」というお米を使います。地産地消の食育も進めていきたいと考えています。調理の工程上、一度で全校分の自校炊飯は難しいので、他学年も順番に炊き込みご飯や混ぜご飯を提供していきます。

○19日ミックスフルーツのみかん缶を「**黄桃缶**」に変更します。

休校中に使用予定であった食材を使用します。

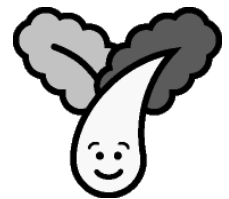
○25日のかきを「**浜柿**」に変更します。（基準献立8日の献立をもとにしています。）

横浜市内で栽培されているかながわブランドに登録されている柿です。

樹で熟させて一番味の良い時期に収穫する柿で、甘味の強さと大玉であることが特徴です。

<お知らせ>

- ◆11月の給食に使用する小松菜は、横浜産のものを購入します。
- ◆11月26日の給食に使用する大根・キャベツは、横浜産のものを購入します。



❁ 給食が始まりました ❁



一年生には初めての学校給食です。

白衣を着る・たたむ事から、一つずつ覚えていきます。

おかわりをする子どもも多く、しっかりと食べています。

❀ 4年生で味覚の授業を行いました ❀

4年生の保護者でもあるフランス料理のシェフ、入江誠さんが「味覚の授業」を行って下さいました。

入江さんは“味覚の一週間”という団体として各地の小学校で「味覚の授業」の講師を行っていらっしゃいます。今年は山内小学校でも授業を行って下さいました。



子どもたちは知識を得るとともに塩味・酸味・甘味・苦味・うま味それぞれの体験をし、食べる事、味わう事を体感とともに考えることのできる授業でした。



11月には入江シェフ監修のフレンチ給食が行われる事を伝えると、子どもたちから「ワーッ！」と歓声が上がりました。次はフレンチ給食です。

❀ 8日の献立を変更します。(フレンチシェフ監修の献立)

献立：ソフトフランスパン、りんごジャム、牛乳

鶏肉のフランクット、ラタトゥイユ、栗のムース

≪原材料：パン、牛乳＝普通の給食で使用の物資 ジャム＝10月31日使用予定と同様の物資
フランクット＝鶏肉・玉葱・人参・しめじ・大蒜・油・バター・小麦粉・牛乳・生クリーム・ローリエ・ナツメグ・塩・胡椒
ラタトゥイユ＝なす・ズッキーニ・トマト・玉葱・パプリカ・大蒜・オリーブ油・砂糖・塩・胡椒
栗のムース＝栗・砂糖・豚ゼラチン・加色剤・色素・香料・乳化剤≫



フランクットとは肉を煮込んで小麦粉や生クリームで白く仕上げる料理法のことです。

クリーム煮やラタトゥイユは普通の給食にも出る献立ですが、入江シェフ監修で調理法を変えています。

入江シェフと栄養士とで、何度も打ち合わせや試作を重ね、シェフのイメージする料理を給食で提供できるように工夫しました。

当日はフランス出身の国際理解教室講師のディディエ先生やお世話になっているボランティアの方々も給食にご招待します。

