

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

ちさんちしょう 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。

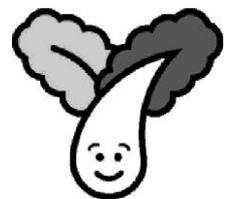
○25日のかきを「**浜柿**」に変更します。(基準献立8日の献立をもとにしています。)

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。