

# 横浜市場と中学校給食が地産地消に取り組みます 横浜市場発の地産地消食材を中学校給食で提供 ～身近な給食を通して地元食材の美味しさを再確認～



このたび、横浜市中央卸売市場の水産物部と青果部の卸売業者である横浜丸魚株式会社と横浜丸中青果株式会社が集荷した旬の地元食材を使った給食を、市内市立中学校等で提供します。食材は陽光あふれる三浦半島の海で漁獲された「長井産鯖」と三浦半島の大地で丹精込めて育成された「三浦半島産のキャベツ・大根」です。漁業関係者や農家の方が自信を持って薦める美味しい食材を、中学生の皆さんにお届けします。

## ■ 地産地消食材を使用した給食の実施

- 実施校数：横浜市内全市立中学校等 144 校  
 給食室改修期間中の小学校 3校
- 実施日：令和6年1月12日（金）
- 使用メニュー：■鯖(さば)の野菜あんかけ  
 (長井産鯖・三浦半島産キャベツ使用)  
 ■けんちん汁  
 (三浦半島産大根使用)

当日献立：ご飯、鯖(さば)の野菜あんかけ・豚肉とねぎのごまみそ炒め・がんもどきの煮物・湘南ゴールドゼリー・けんちん汁、牛乳



【提供する給食のイメージ】

## ■ 横浜市中央卸売市場からのメッセージ

横浜市中央卸売市場では、新鮮で美味しい魚や野菜を全国各地さらには世界各地から集めています。今回の給食は三浦半島産にこだわり、新鮮な鯖、甘みとうま味のあるキャベツ・大根を用意しました。三浦半島の海と大地に育まれた食材をお楽しみください。



## ■ 製造者・生産者からのメッセージ



【長井水産株式会社工場長 渡辺昌志さん】  
 長井漁港で水揚げされた鯖です。漁獲後すぐにさばき、急速冷凍するため鮮度抜群です。地元のおいしい鯖を味わってほしいです。



【生産者 出口剛さん】  
 冬でも温暖な気候の三浦半島で育ったキャベツと大根です。キャベツはやわらかい品種を育てているので、食感や味の違いに気づいてもらえるとうれしいです。

中学校給食



Instagram

毎日配信中！

毎日、翌日の献立を配信するほか、食育の視点からの「新たな発見」や給食の魅力配信しています。

令和8（2026）年度からの全員給食に向けて、今後もたくさんのワクワクをお届けします



@school\_lunch\_yokohama\_official



### ■横浜市中央卸売市場本場の概要

横浜市中央卸売市場本場は、市の中心部に近接する神奈川県山内町に位置し、全国で3番目、東日本で最初の中央卸売市場として、昭和6年2月11日に開場しました。野菜や果物を扱う青果部、魚介類を扱う水産物部のほか物販・配送・飲食などの事業を市場内で営む関連事業者があります。市場は公正かつ効率的な取引のもと、日常生活に欠かせない食料品を安定的に供給するという重要な役割を果たしています。なお、現在、青果部では、品質管理の向上や取扱量の増加を図るため、屋内荷捌場や冷蔵保管庫など新たに3棟の施設を整備しています。



本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

お問い合わせ先

【横浜市場、生産者に関すること】

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 山田 卓 Tel 045-459-3331

【中学校給食に関すること】

教育委員会事務局健康教育・食育課担当課長 木村 直弘 Tel 045-671-3687