

## 泉区いずみ野小学校 地産地消を推進する“濱の料理人”による

地元産の食材・市内製造の調味料を使用します！

# 出前授業・スーパー給食を実施します！

今年で創立40周年を迎えるいずみ野小学校では、学区内に農家が多く、子どもたちが「学び隊」として週2回、近隣の農家さんにご協力いただき野菜を育てています。

このたび、子どもたちや地元の生産者が作った農畜産物を使って、地産地消を推進する“濱の料理人”監修の「スーパー給食」を実施します。6回目となる今年度は、地元産の食材だけでなく市内で製造された調味料を使用します（※裏面「食材・調味料一覧」参照）。この日は地元の生産者、生産者を支援しているJAや地域の方々も一緒に会食します。また、3・4・6年生の各学年で、“濱の料理人”による食の「出前授業」を行います。食に関する意識を高め、食の重要性を学びます。

日時：平成29年11月6日（月）

9:30～10:15 出前授業3・4・6年1組 10:40～11:25 同2組

・3年生「おやつを選び方」 ・4年生「出汁とお吸い物」

・6年生「フランス料理のマナーについて」

12:10～13:15 スーパー給食(全学年)

会場：いずみ野小学校

横浜市泉区和泉町6211番地 相鉄いずみ野線「いずみ野駅」下車 徒歩7分 「昨年度の様子」



### “濱の料理人”（ご協力いただいた方々）

料理人や市場関係者、生産者、管理栄養士などをメンバーに、横浜の地産地消を進める目的で2010年に発足。『地産地消推進』のために様々な活動をしています。

今回の給食は、浜懐石 つねとらの近藤恒夫さん、旅するコンフィチュールの遠克美さんに献立の監修をしていただきました。また、食材や調味料のご提供に、相澤良牧場の相澤広司さん（牛乳）、岩井の胡麻油の岩井徹太郎さん（胡麻油）、横浜醤油の筒井恭男さん（醤油）にご協力いただきました。

出前授業は、食生活アドバイザーの埋橋真弓さん（3年生）、浜懐石 つねとらの近藤恒夫さん（4年生）、ペタルドゥ サクラの難波秀行さん（6年生）にご協力いただきました。

### 「スーパー給食献立」

◎やまゆりポークの柔らかか煮と  
いずみ野野菜の煮物

◎学び隊といずみ野野菜のみぞれ汁

以上2品  
浜懐石 つねとら 近藤 恒夫さん

◎直信さんのかぼちゃ DE マフィン  
旅するコンフィチュール 遠 克美さん

### 《持続可能な住宅地モデルプロジェクト》

横浜市と相鉄グループは、相鉄いずみ野線沿線の地域の魅力を繋げる取組をしています。沿線の豊かな自然環境や人的資源などを活用し、「多様な年齢層にとって住みやすいまちづくり」等の推進を行っています。昨年に続き、いずみ野小学校「スーパー給食」及び「濱の料理人」の活動に賛同し、地元産食材の提供等に協力しています。

※ 当日の取材につきましては、事前にいずみ野小学校にご連絡をお願いいたします。

#### お問合せ先

横浜市立いずみ野小学校	校長	齊藤 由香	TEL 045-804-0771
教育委員会事務局西部学校教育事務所	指導主事室長	染谷 富美恵	TEL 045-336-3719
建築局住宅再生課	担当課長	鈴木 陽子	TEL 045-671-4458

## スーパー給食「食材・調味料一覧」

メニュー	食材・調味料	生産・製造地
やまゆりポークの柔らか煮と いずみ野野菜の煮物	ヤマユリポーク 	いずみ野産
	大根 	いずみ野産 「学び隊」※
	カブ 	いずみ野産
	人参 	いずみ野産
	ブロッコリー 	いずみ野産
	醤油 	横浜市内製造
	胡麻油 	横浜市内製造
学び隊といずみ野野菜の みぞれ汁	大根	いずみ野産 「学び隊」※
	小松菜 	いずみ野産
	里芋 	いずみ野産
	人参	いずみ野産
	ショウガ 	いずみ野産
直信さんのかぼちゃ DE マフィン	カボチャ 	いずみ野産
	卵 	泉区産
	牛乳 	瀬谷区産

※ いずみ野小の「学び隊」児童が、給食に使う大根を当日朝に収穫します。