

泉区いずみ野小学校 地産地消を推進する

出前授業・スーパー給食を実施します！

いずみ野小学校では、学区内に農家が多く子供たちが「学び隊」として週2回、また生活科・総合的な学習の時間の授業の中で、近隣の農家の方々にご協力いただき野菜を育てています。

このたび、子供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料理人監修のもと「スーパー給食」を実施します。7回目となる今年度も、地元産の食材を使用します。また、3・4・6年生の各学年で、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30年11月8日（木）

出前授業

8：45～9：30 第6学年全学級 「フランス料理のマナーについて」

9：35～10：20 第3・4学年1組 10：40～11：25 第3・4学年2組

・3年生「おやつを選び方」 ・4年生「出汁とお吸い物」

スーパー給食（全学年） 12：15～13：15

会場：横浜市立いずみ野小学校

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

昨年の給食



～ご協力いただく方々～

出前授業は、食生活アドバイザーの埋橋眞弓さん（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す。

スーパー給食は、「Cafe & Dining SAKAE SAKAEケータリング」オーナー小松由和さん、「旅するコンフィチュール」の違克美さんに献立の監修をしていただきます。

「スーパー給食献立」



◎やまゆりポークといずみ野野菜のカレー肉さといも

◎いずみ野温野菜サラダ☆いずみ野野菜ドレッシング
以上2品

「Cafe & Dining SAKAE SAKAEケータリング」

オーナー 小松 由和 さん

◎ぼくたち☆わたしたちが育てた

さつまいもと黒ごまのマフィン

「旅するコンフィチュール」 違 克美 さん



《持続可能な住宅地推進プロジェクト》

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。昨年引き続き、いずみ野小学校「スーパー給食」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	松藤 朋治	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	梅澤 薫	TEL 045-336-3719
建築局住宅再生課	担当課長	竹下 幸紀	TEL 045-671-4458

スーパー給食「主な食材一覧」

メニュー	食材・調味料		生産・製造地
やまゆりポークと いずみ野野菜のカレー肉さといも	豚肉 (やまゆりポーク)		いずみ野産
	さといも		いずみ野産
	ニンジン		いずみ野産
	タマネギ		横浜市内産
	小松菜		いずみ野産 ※学び隊が栽培
いずみ野温野菜サラダ☆ いずみ野野菜ドレッシング	ニンジン		いずみ野産
	タマネギ		横浜市内産
	キャベツ		いずみ野産
	カブ		いずみ野産
	ブロッコリー		いずみ野産
ぼくたち☆わたしたちが育てた さつまいもと黒ごまのマフィン	さつまいも		いずみ野産 ※1～3年生が生活科・総合的な学習の時間の授業で栽培
	卵		泉区産
	牛乳		瀬谷区産
	黒練ごま		横浜市内製造