

いずみ野小学校（ESD推進校 食育実践推進校）で、地産地消を推進する

第8回 スーパー給食 を実施します！

泉区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、近隣の農家の方々のご協力のもと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、「濱の料理人」監修のもと「スーパー給食」を実施します。8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、地産地消を推進する料理人による食の「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。なお、この取組は「持続可能な住宅地推進プロジェクト」と連携して実施しています。

日時：令和元年11月12日（火）

- 出前授業 9：35～10：20 第3・4・6学年1組
10：40～11：25 第3・4・6学年2組

- ・ 3年生「おやつ選び方」
- ・ 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」

- 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）



昨年度のスーパー給食

～出前授業の講師～

出前授業は、食生活アドバイザーの ^{うまはし} 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）、「ペタルドウ サクラ」の 難波 秀行 さん（6年生）が、授業をします。

「濱の料理人」…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、平成22年度に発足。横浜の地産地消を進めるために、様々な活動をしています。

「スーパー給食献立」

- ◎ やまゆりポークといずみ野野菜のイタリア料理
「アマトリチャーナ」
- ◎ いずみ野産のバターナッツかぼちゃで作ったポタージュ
以上2品は
「ナチュラルレ・ボーノ」オーナー
植木 真 さんの監修
- ◎ みんなで育てたいいずみ野産のサツマイモのスイートポテト
「旅するコンフィチュール」 ^{ちがひ} 違 克美 さんの監修
- ◎ ツイストロールパン（基準献立） ◎牛乳（基準献立）



《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の資源などを活用し、「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。昨年度に続き、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	加藤 忠義	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イタリア料理「アマトリチャーナ」	豚肉 (やまゆりポーク)		<u>いずみ野産</u>
	ニンジン		<u>いずみ野産</u>
	タマネギ		泉区産・戸塚区産
	小松菜		<u>いずみ野産</u> ※学び隊が栽培
いずみ野産のバターナッツかぼちゃで作ったポタージュ	バターナッツ かぼちゃ		<u>いずみ野産</u>
	タマネギ		泉区産・戸塚区産
	牛乳		瀬谷区産
みんなで育てたいずみ野産のサツマイモのスイートポテト	サツマイモ		<u>いずみ野産</u> ※ 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

* **ESD推進校**…ESD (Education for Sustainable Development) とは、現代社会の課題について、身近なところから取り組み、課題の解決につながる新たな価値観や行動を生み出すことにより、持続可能な社会づくりの担い手を育む教育のことです。

令和元年度、横浜市では、いずみ野小学校を含む 21 校をESD推進校に指定しています。

* **食育実践推進校**…横浜市では、学校の実態に応じた食育を全ての市立学校で進めていくために、特色ある食育を行う学校を食育実践推進校に指定して、参考となる取組の発信・共有を行っています。

平成 30.年度・令和元年度の2か年は、いずみ野小学校を含む 14 校を食育実践推進校に指定しています。