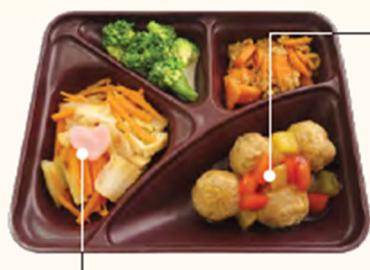


11月4日(火)はGREEN×EXPO 2027 開催500日前! 中学校給食で特別給食を実施します

11月4日(火)にGREEN×EXPO 2027の開催500日前を迎えることから、中学校給食において「わくわく」感を体験していただけるよう、特別給食を実施します。

特別給食について



白菜の煮びたし～ハートを添えて～
旬の白菜やにんじん、油揚げを使
い、かつお節の風味豊かな煮びたし
にしました。ハートのかまぼこを添え
ているのもポイントです。

肉団子のカラフルてりやきソース

肉団子に赤と黄のパプリカを散りばめた「てりやきソース」を
かけます。色とりどりの花が咲き誇る様子をイメージしました。



よこはまReゼリー(横浜産のなし使用)

横浜市内果樹生産者の統一ブランド「浜な
し」を使用したゼリーです。木で完熟するまで育
てられているため、大玉で糖度も高くみずみず
しい味わいを楽しむことができます。このゼ
リーにはJA横浜の浜なしを使用しています。

よこはま Reゼリー(横浜産のなし使用)に込められた思いを生徒の皆さんへお届け

特別給食の「よこはま Reゼリー」は、「みつ症」により商品としての販売が難しかったJA横浜の浜なしの一部を使用しています。新たにゼリーに生まれ変わることでロスを減らせる本取組を生徒に伝えるため、給食実施日には各校で、瀬谷区の農家にご協力いただいた動画※を放映する予定です。



「浜なし」は、市内の認定農家が育てた
梨だけがその商標で販売できます。
先人が築いたブランドを守るため、
何年も努力し、丁寧に生産しています



浜なしは厳しい基準で出荷しており、
果肉が水浸状となり、食感が悪くなる
「みつ症」という生理障害が理由で、
梨としての販売が難しいものも…



そんな浜なしを活用したのが、「よこはま
Reゼリー」。ゼリーに生まれ変わり、
ロスを減らすことができます。[Re]には
[Reborn]の思いが込められています

※11月初旬に中学校給食インスタグラム(@schoollunch_yokohama_official)でも配信予定

お問合せ先

教育委員会事務局 学校給食・食育推進課 中学校給食推進担当課長 三石 晃司 Tel 045-671-4591



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

