

いずみ野小学校で濱の料理人が地元の農畜産物を使って作り出す スーパー給食を実施します！

昨年度いずみ野小学校と阿久和小学校が統合し、新たにいずみ野小学校が開校しました。いずみ野小学校では通学区域内に農家が多く、子どもたちが米やさつまいもを近隣の農家のご協力のもと野菜を育てています。

今回、子どもたちや地元の生産者が育てた農畜産物を使い、「濱の料理人」^{*1}が監修する「スーパー給食」^{*2}を実施します。

また、食育週間として全校児童を対象に「食の出前授業」もあわせて実施することで食に関する意識を高め、食の重要性を学びます。



開催概要

いずみ野小学校（泉区和泉町6211 相鉄いずみ野線「いずみ野駅」徒歩7分）

スーパー給食：令和7年11月26日（水）（1～6学年）12:25～13:10

R7年度献立

（監修：濱の料理人 難波 秀行 様・違 克美 様）

主食	ソフトフランスパン
主菜	やまゆりポークソテー・ア・ラ・トマト
副菜	茄子のキャビア仕立てであえた小松菜
デザート	さつまいもと米粉のマフィン
飲み物	牛乳

※ ソフトフランスパンと牛乳以外は地産の食材を使用します



図1 R6年度の給食

*1 濱の料理人

料理人による新しい地産地消のプロジェクトとして「横浜市を全国に誇れる『地産地消』の代表都市にする」という理念のもと 2010 年に発足した有志の団体です。企業で地産地消に取り組む人たちや料理人、農業従事者、栄養職員などが構成メンバーに名を連ねています（HPより）

*2 スーパー給食

●地域の農畜産物だけで給食を提供することで地産地消を推進し地域の魅力を発信する取組です。

これまで旧いずみ野小学校で開始しており、統合してから初めての実施、統合前から通算して13回目の実施となります。

●横浜市と相鉄グループは、相鉄いずみ野線沿線の次代のまちづくりを進めるプロジェクト

（Future City Project=FCP）を立ち上げ、地域の魅力を繋げる取組をしています。

平成28年度から「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。



裏面あり



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



食育週間(食の出前授業):令和7年11月25日(火)~27日(木) 各日10:00~11:40

学年	日にち	内容	講師
1年生	11/25	元気が出る朝ごはん	明治ミルク教室
2年生	11/25	ヤクルト出前授業	ヤクルトの出前授業
3年生	11/27	おやつの選び方	うずはし 埋橋 真弓 様(食アドバイザー)
4年生	11/26	味覚の授業	つばき 椿 直樹 様(TSUBAKI 食堂)
5年生	11/27	出汁の授業	こんどう 近藤 恒夫 様(浜懐石つねとら)
6年生	11/26	フランス料理のマナー	なんば 難波 秀行 様(レストラン ペタル ドウサクラ)

※スーパー給食及び食の出前講座の取材は11月21日(金)13時までに、いずみ野小学校へご連絡ください。また、今回の取組や授業につきましても同校へお問合せください。

お問合せ先

【取材・事業全般について】

横浜市立いずみ野小学校長 齋藤 敦子 Tel 045-804-0771
教育委員会事務局西部学校教育事務所 学校教育支援課長 関口 昌雄 Tel 045-336-3719

【持続可能な住宅地推進プロジェクトについて】

建築局住宅再生課長 小屋畠 育恵 Tel 045-671-4543



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

