

育てて、味わって、食べる、シェフが監修する

『スーパー給食』

～地場の野菜から「食の大切さをまなぶ」食育を～

地元の野菜を使って、こどもたちに食の大切さを教えたい、というスローガンで始まった、いずみ野小学校の「スーパー給食」を紹介します。

「この地区でしかできない、こどもたちのためになる、何かおもしろいことをしたい」と当時のPTA会長が、いずみ野小学校の校長先生に相談をしたのがきっかけでした。



シェフの考案したメニューが含まれるスーパー給食

地元農協や近くの養豚場からの協力を得て、新鮮で安全な食材を仕入れ、少量多品種が自慢のいずみ野野菜を使った、おいしい給食を食べてもらおうという取組です。

「スーパー給食」は、こうした地元の想いに、地産地消を推進する^{はま}濱の料理人と呼ばれる有名シェフたちが共感して、授業や給食のメニューに協力をする、今年で7回目となるエリアでも代表的なイベントとなりました。

当日生徒たちは、和食の出汁の取り方、フランス料理のテーブルマナー、おやつを選び方などを学年別に学習した後、地元農家の協力を得て、こどもたちが一緒に育てた野菜を取り入れた、特別メニューの給食を食べました。

学校では、今後もこの取組に力を入れていきたいということです。



出汁のとり方に興味津々のこども

広報よこはま 平成31年2月号より
掲載内容は発行時のものです。

問合せ：区政推進課地域力推進担当

電話：045-800-2333 FAX：045-800-2505