

オリジナル給食 港北区ランチ



野菜はとても新鮮！梅の風味で、いつもよりお肉がおいしい！港北区ランチを毎年楽しみにしているよ



港北区ランチの様子
(北綱島小学校)

港北区ランチは、港北区産の食材を使った、区ならではの給食です。子どもたちに区のことをもっと好きになってもらいたいという、栄養教諭・学校栄養職員の思いから誕生しました。

11月は横浜市の地産地消月間です。これに合わせ、10月～12月にかけて、区内の全ての小学校・特別支援学校で港北区ランチが登場します。3年目となる今年度は、**小松菜**と**大根**、**梅**を知り、味わう献立です。



かみし
上石学校栄養職員
(北綱島小学校)

港北区ランチに合わせ、地産地消への理解が深まるさまざまな工夫をしています。例えば本校では、梅を加工する過程や香りを体験できる展示をしています。梅の加工についてよく知っている小学生がいるのは、港北区ならではの楽しみです。



梅に関する展示



小松菜 大根



市内の小松菜の生産量は、全国でもトップクラスです。港北区は生産が盛んな地域で、通年作られています。大根は市内で2番目に多く生産されている野菜です。区内でも作られています。港北区ランチは、採れたての小松菜や大根を、区内の農家の皆さんから各学校に届けてもらうことで実現しました。今年度は「小松菜とじゃこのふりかけ」と「みそ汁(大根)」を味わいます。

小松菜とじゃこのふりかけ



レシピはクックパッドで



梅



区の花は梅です。1991年に区民の一般公募により制定されました。大倉山公園には46種類・約220本から成る梅林が広がり、1月下旬～3月にかけて見頃を迎えます。梅の実、生のままでは食べられません。港北区ランチでは、大倉山公園で採れた梅の実を使った梅酒「大倉山梅酒 梅の薫^{かほり}」を使い、子どもたちがおいしく食べられる「豚肉の梅酒煮」と「白身魚の梅酒みぞれあえ」を作りました。

豚肉の梅酒煮



レシピはクックパッドで

もっと知りたい

区の花情報



大倉山観梅会

開催日 2019年
2月16日(土)・17日(日)
会場 大倉山公園梅林

春を告げる恒例行事です。会場内にはステージが特設され、琴や尺八などの和楽器演奏や舞踊、獅子舞などが披露されます。野だてや地元商店街の出店もあり、梅の下で楽しいひとときを過ごすことができます。



大倉山梅酒 梅の薫

1990年度、大倉山公園(梅林)開園60周年記念事業として、港北観光協会が発案した名産品です。好評につき、毎年生産されています。梅林の「白加賀梅^{しろかがうめ}」を手もぎ収穫し、約6か月間漬けて作られています。

▶ 詳細は
港北観光協会
ホームページで



小机小学校5年生による 小松菜の栽培活動

種まきの様子

JA 小机農産物販売所の農家の皆さんに教えてもらいながら、今年も栽培活動に挑戦しています。昨年度は、育てた小松菜を給食に使用しました。

