

食育だより11月



11月の給食目標
黄・赤・緑の食べ物をそろえて食べよう

運動会も終わり一段と成長したのか、しっかり給食を食べる児童が増えてきたように感じます。

11月は「地産地消月間」です。横浜市や神奈川県でとれる食べ物について、知ってください。

今月のこんだてについて

このコーナーでは、その月の献立の特徴や使用している地場野菜などをお知らせしています。また、毎月ご家庭に配布している基準献立とは異なる独自献立についてもこのコーナーでお知らせしますので、確認をお願いいたします。

こんげつの
こんだては～？



○地産地消にちなんだ献立を多く取り入れました。

・はま菜ちゃん料理コンクール受賞作品を取り入れました。

(はま菜ちゃん肉だんごスープ(ごま入り肉だんご))

・神奈川県かながわけんの郷土料理を取り入れました。(けんちん汁)

○旬の食品を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫しました。

(さけ・さば・ほっけ・スマルト・さつまいも・さといも・えのきたけ・しめじ・キャベツ・こまつな・だいこん)

はくさい・ブロッコリー・かぶ・栗・かき・みかん・りんご)

☆献立変更☆

8日 のりのつくだ煮 神奈川県産のきざみのりを使用しました。

25日 かき → 浜柿に変更します。

28日 ラフランスゼリー 手作りに変更します。

30日 かつおのごまみそあえ → かじきのごまみそあえに変更します。



☆学校でごはんを炊く日☆

7日(月) 4年生

25日(金) 1年生、3年生

11日(金) 2年生

青葉区でとれたお米を炊きます♪

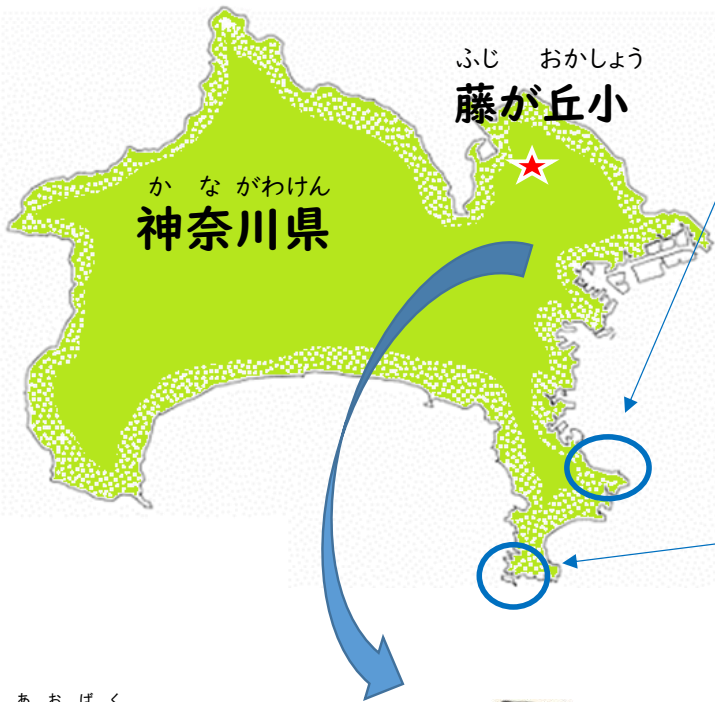
<今月の地場産野菜>

こまつな・ほうれん草・長ねぎ・大根・白菜・ブロッコリー・浜柿

11月は「地産地消月間」です!

「地産地消」とは、その土地で収穫されたものを、その土地で消費(食べる)しようという考え方です。
 横浜市では、実りの秋の11月を「地産地消月間」とし、横浜産のだいこんを横浜市内全校で使用します。(けんちん汁:藤が丘小学校は10月30日)
 また、本校では年間を通じて横浜産の野菜(一部)を仕入れ、地産地消に取り組んでいます。

【藤が丘小の地産地消】



8日 のりのつくだ煮
 横須賀市の走水で育ち、横浜市金沢区で加工されたきざみのりを使用しました



30日 かじきのごまみそあえ
 三浦市の三崎で水揚げされたかじきを使用予定です



青葉区でとれたお米を学校で炊く日があります



~泉区の畑の様子~



青葉区・都筑区・港北区・瀬谷区などでとれた横浜市の野菜を、月を通して使用する予定です

