

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姿が低学年も高学年も見られます。

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取り入れました。

(こまつなとじゃこのふりかけ、けんちん汁)

○神奈川県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・ごぼう・だいこん・ねぎ・キャベツ・こまつな・ブロッコリー・ほうれんそう・さといも
さつまいも・しめじ・えのきたけ・エリンギ・にんじん・かき・りんご・みかん・ラフランス)

○新献立として「タッカルビ」を取り入れました。

☆献立変更☆

2日 ごはん・牛乳・お魚くんぎょうざ・ごますあえ・中華スープ に変更しました。

9日 かき → 浜柿 に変更しました。

14日 ラフランスゼリー 手作りに変更しました。

17日 1・2年生のみ さつまいも入りミニ蒸しパン を追加します。

28日 ポークカレー → 米粉ドライカレー に変更します。



☆学校でごはんを炊く日☆

8日(水) 6年生

27日(月) 4年生

20日(月) 5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・さつまいも・浜柿・自校炊飯のお米

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10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】



9日 浜柿
 横浜市都筑区で育てられた浜柿を
 使いました。
 横浜市の農業の特徴である、住宅街も近い
 都市型農業の畑です。



2日 お魚くんぎょうざ
 三浦市の三崎で水揚げされたかじきを使っ
 たぎょうざです



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

