

# まゆしよくだより

令和4年11月4日  
横浜市立神奈川小学校  
校長 田名部和美  
栄養教諭 大坪彩理奈

横浜市では11月は地産地消月間となっており、横浜の食と農について親しむ月間です。

給食でも地元の野菜を取り入れる計画をしています。



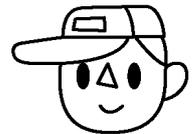
## お知らせ

### ◎ 今月の献立について

- 地産地消月間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（はま菜ちゃん肉団子スープ（ごま入り肉団子））  
児童が給食で食べたい料理として考案した作品です。
  - ・神奈川県の郷土料理「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、りんご、みかん

### ◎ 神奈川区内で収穫されたキャベツとだいこんを届けてもらいます。

- 16日 おひたし（キャベツ）
- 18日 みそ汁（キャベツ）
- 25日 中華あえ（だいこん）
- 30日 呉汁（だいこん）



### ◎ 11日には農協から市内産だいこんを届けてもらい、けんちん汁に使います。



## 地産地消（ちさんちしょう）

地元でとれた産物を地元で積極的に消費しようという取組です。

生産者と消費者の距離が近いと、新鮮なものを手に入れられる利点がある上、運搬時に必要なエネルギー量と排出されるCO<sub>2</sub>量が少ないので、環境にも良いとされています。横浜市では農地と住宅地がとても近いので、生産者の顔が見えやすいこと、農地が比較的狭いため、生産者の目が届きやすく細やかな農業ができる点も良いところです。

神奈川小学校の周辺には畑はありませんが、神奈川区羽沢町・菅田町は、有名なキャベツの産地です。横浜で最も生産量が多い野菜もキャベツで、給食でも旬には横浜キャベツを取り入れるようにしています。今回はだいこんも使用します。

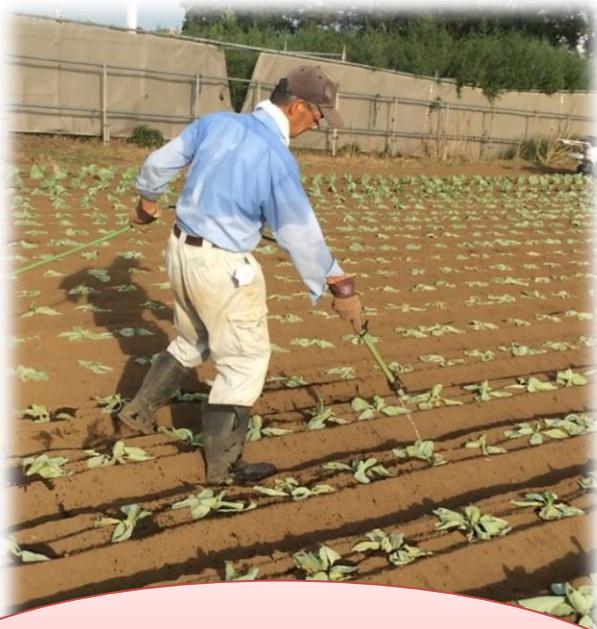
学校に地場野菜を届けてくださっている農家さんの畑の様子をご紹介します。



キャベツ



だいこん



畑の水やりは、ひと苗ずつ  
手作業です。



特別な車をつかって、  
キャベツの苗を植えています。

11月の食に関する指導のねらい  
係や当番に進んで協力 …… 自分の仕事を進んで行き、力をあわせて準備や後片付けを  
することができる  
好き嫌いなく食べることの大切さ …… 好き嫌いしないで黄・赤・緑の食べ物をそろえて  
食べるのが大切であることが分かる。