

## 泉区 いずみ野小学校

濱の料理人が地元の農畜産物を使って作り出す

**スーパー給食**を実施します！



いずみ野小学校は、学区内に農家が多く、子どもたちが「学び隊」として近隣の農家さんに出向いて野菜を育てています。このたび、子どもたちや地元の生産者が作った農畜産物を使って、「濱の料理人」監修のもと「スーパー給食」を実施します。子どもたちに本物の味を知ってもらい、地元の生産者の方や地域の方と一緒に会食（今年度は子どもたちのみ）します。今後の予定として、濱の料理人の方や横浜で活躍されている食のプロから、3～6年生に向けて食に関する出前授業をしていただきます。

なお、この取組は、平成28年度から「持続可能な住宅地推進プロジェクト」と連携して実施しています。

日時 令和3年12月7日(火) 12:05～13:00

会場 いずみ野小学校 1～6年生の各教室

(横浜市泉区和泉町6211番地 相鉄いずみ野線「いずみ野駅」下車 徒歩7分)

### 献立

- ◆やまゆりポークと「学び隊」野菜の『フリカッセ』
- ◆さつまいも（正美さん、宜美さんが作った）の『カスレ』（ラ・ロシェル山王 楠野大さん監修）
- ◆いずみ野産にんじんで作ったマフィン（採るコンフィチュール 遠克美さん監修）



「学び隊」：冬野菜の種まき

### 「濱の料理人」とは

料理人や市場関係者、生産者、管理栄養士などをメンバーに、横浜の地産地消を進める目的で2010年に発足。『地産地消推進』のために様々な活動をしています。

### 《持続可能な住宅地推進プロジェクト》

横浜市と相鉄グループは、相鉄いずみ野線沿線において、地域の魅力を繋げ、沿線の豊かな自然環境や人的資源などを活用し、「多様な年齢層にとって住みやすいまちづくり」等の推進を行っています。その取組の一つとして、いずみ野小学校「スーパー給食」の活動に賛同し、地元産食材の提供等に協力しています。

※ 文部科学省「新学習指導要領に関する参考資料～これならできる！消費者教育」に取組事例として掲載されました。

※ 取組に対するお問合せや取材については、いずみ野小学校へお願いします。取材については事前にご連絡をお願いします。

お問合せ先				
横浜市立いずみ野小学校	校長	齋藤 敦子	TEL	045-804-0771
教育委員会事務局西部学校教育事務所	指導主事室長	増田 伸子	TEL	045-336-3719
建築局住宅再生課	課長	加藤 忠義	TEL	045-671-4543