

第7回 いずみ野小学校 スーパー給食 を実施しました！

平成30年11月8日

- 【献立】
- ・やまゆりポークといずみ野野菜のカレー肉さといも
 - ・いずみ野温野菜サラダ☆いずみ野野菜ドレッシング
 - ・ぼくたち☆わたしたちが育てた！さつまいもと黒ごまのマフィン

いずみ野小学校が取り組んでいる「スーパー給食」とは

- ・農家が多い地域の特色を活かし、地域と共に取り組む食育を推進する
 - ・地域食材(地産地消)を活かした給食を通して、食に関する知識を深め、食の重要性を知る
 - ・「濱の料理人(シェフ)」が監修した地産地消の献立を通して、プロの料理を知る
- をねらいとして実施され、今年度で7回目になります。

当日はいずみ野野菜として、子どもたちが育てたさつまいも・こまつなも給食に使われました。



当日朝、こまつなを収穫する子どもたち。



カレー肉さといもに使用します！



給食室では、さといもを切って・・・



油できつね色に揚げました。



肉・野菜を順番に炒めます！



ドレッシングには、ゆでた野菜がたっぷり入ります。



ミキサーにかけて、おいしいドレッシングのできあがり。

いずみ野でとれた野菜たちを温野菜に。



当日は、「濱の料理人」の方々による、3年生「おやつ選び方の授業」、4年生「だし汁とお吸い物の授業」、6年生「テーブルマナーの授業」がそれぞれ行われました。

地域食材（地産地消）を生かした給食を通して、また、プロの料理人の技や思いに触れることで、子どもたちの「食」への関心も、より高まったことでしょう！

