

生きる力を学ぶ

いずみ野小学校の食育の取組を紹介します！！

横浜市立いずみ野小学校では、地元農家や保護者など地域との強い絆のもとに、農家の水田や畑を使った米作りやさつまいも作りの体験学習、高学年希望者による「学び隊」、「スーパー給食」などに取り組んでいます。

「学び隊」

4年生以上の希望者が、地域の方にお借りしている畑で野菜を育てています。週2回、朝の活動で農業や自然に関することを地域の方から教えてもらいながら野菜のお世話をしています。育てた野菜は家に持ち帰って食べたり、給食の食材として使用されたりして、自分で食べるものを自分で作る（「SDGs12 つくる責任つかう責任」）貴重な体験をしています。

「スーパー給食」

子どもたちや地元の生産者が作った農畜産物を使って、地産地消を推進する料理人（濱の料理人）監修のもと実施しています。ねらいは以下の通りです。

- ・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。
- ・濱の料理人が監修した地産地消の献立を通して、プロの料理を知る。

令和3年12月7日に実施した

スーパー給食の献立



-  やまゆりポークと「学び隊」野菜のフリカッセ
-  さつまいものカスレ
-  いずみ野産人参で作ったマフィン
(サフランライス・牛乳)



地産地消「学び隊」の子どもたちが考案した料理がレストランの味に！



横浜野菜や地産地消の魅力が体験できるお店に、横浜18区丼と言うメニューがあります。その中の泉区野菜を使ったメニューのレシピを、いずみ野小学校「学び隊」の児童（4・6年生）が考案しました。

「野菜の食感や泉区の食材を美味しく食べてもらいたい」と、一生懸命にレシピを作りました。

「学び隊」の児童が応募したレシピカード

泉区野菜を使った副菜 レシピ



料理名	(品りがな)	調理時間(目安)
トマトときゅうりの「ガマオリーブ」		10分
料理に使った野菜	(テーマ食材:000)	
トマト きゅうり	トマト、きゅうり	
材料	分量(1人分)	作り方
トマト	1/2個	トマトを10大に切る。
きゅうり	1/2個	きゅうりをらん切りにする。
ごま油	適量	お皿にもりつける。
オリーブオイル	2回ル	オリーブオイルを2回もかける。
しお	(適量)	ガマとしおをききけうふりかける。
セールスポイント(料理のとくちょう、工夫した点などを書いてください) トマトときゅうりの食感を楽しくめるように大きめに切ったテーマ食材の味が泉区野菜の味を引き出した。		

泉区野菜を使った副菜 レシピ



料理名		調理時間(目安)
泉区野菜を使った副菜		20分
料理に使った野菜	(テーマ食材:000)	
トマト、きゅうり、かぼちゃ	トマト、きゅうり、かぼちゃ	
材料	分量(1人分)	作り方
かぼちゃ	25g	かぼちゃ、トマト、きゅうりを細かくみじん切りにする。
トマト	30g	塩、こしょう、オリーブオイル、しおを混ぜる。
きゅうり	30g	きゅうりをきゅうり、かぼちゃの皮を剥いてお皿に盛りつける。
塩	(適量)	フライパンに油を熱し、中火で焼く。
こしょう	(適量)	お皿を盛りつけ、上からオリーブオイルをかけて完成。
オリーブオイル	大さじ1	
しお	小さじ2	
豚肉	140g	
しょうが	小さじ1	
しょうゆ	小さじ1	
セールスポイント(料理のとくちょう、工夫した点などを書いてください) 野菜の食感を楽しくめるように大きめに切ったテーマ食材の味が泉区野菜の味を引き出した。		

