川上北小学校 食育の取組 給食で地産地消

なせ葉ちゃんカレー

「なせ菜ちゃんカレー」は、戸塚区内の小中ネットワーク校、 川上北小学校と名瀬小学校の2校で年に1回、同日実施しています。

「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費しようという考え方です。 新鮮で安全な旬の味覚を味わえることだけでなく、生産者との連携も深まり、地域の 活性化につながるとともに、移動距離の短縮等など、環境にもやさしい取組につながり ます。

川上北小と名瀬小は、名瀬町にある門倉農園さんから I 年を通して 区内産のじゃがいもやさつまいも・さといも・大根・長ねぎ、 果物に至っては、ブルーベリーやみかんなど地場産物を使用 しています。



門倉農園の門倉麻紀子さん



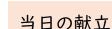


給食室でなせ菜ちゃんカレーを作っている様子

野菜がたくさん入ったなせ菜ちゃんカレー。 かつおだしやカレールーはいつもの通り、 給食室で手作りします。

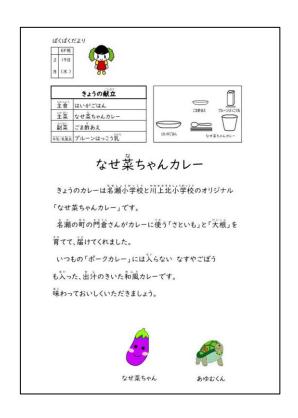
さといものとろみとかつおだしの効いた和 風のカレーです。





はいがごはん なせ菜ちゃんカレー ごま酢あえ プルーンはっこう乳







子どもたちから毎年好評で、6年生は6年間で食べる 最後の「なせ菜ちゃんカレー」となりました。

残りもほとんどなく、子どもたちからは「また食べたい!」 という声が多く届きました。