

TSUBAKI 食堂さんの 10月「瀬谷区井」のメニューを考えました!

横浜市役所 2 階にある TSUBAKI 食堂さんでは、地産地消を推進していて、横浜市の18区について1か月に1区をフォーカスし、それぞれの区で採れた食材を「井」に仕立てて提供しています。

今回は、令和6年10月の「瀬谷区井」を決めるにあたり、本校児童がメニューを考えさせていただくことになりました。

メニュー募集まで



夏休み明けに、瀬谷区でとれるものや瀬谷区にゆかりのあるものを紹介し、メニューを募集しました。

地域でとれるものを地域で消費する「地産地消」を意識したメニューになるよう、全校児童に呼びかけました。



瀬谷区でとれるものや瀬谷区にゆかりのあるもの

【はちみつ】（一般社団法人 セヤミツラボさん）



GREEN×EXPO2027 国際園芸博
のお土産ではちみつを販売すること
を目指して活動しています。



【ホーリーバジル等ハーブ類】（就労継続支援 B 型事業所 ぱんの木さん）



【牛乳】（（有）相澤良牧場さん）



【イナダ・サバ】(小豆嶋漁業(株)さん)

【東日本大震災の後、岩手県の人達を応援するために瀬谷区民が
中心となって募金を集めて送った漁船「瀬谷丸」で獲れた魚】



イナダ



サバ



瀬谷丸

【10月に瀬谷区で採れる野菜】



にんじん



生落花生



こまつな



栗



わさび菜

【その他にも・・・】



麩



小麦



そば



横浜育ちのはまポーク

メニュー決定まで

おうちの人やお友だちと一緒に考えても良いことにしました!

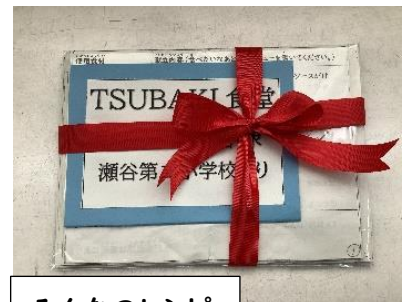
1年生から6年生まで全部で53種類もレシピが集まりました。

瀬谷区にちなんだ食材を使ったおかずやデザートなど、どれも見るだけでもワクワクしてしまうものばかりでした。このレシピを TSUBAKI 食堂のオーナーシェフである椿さんにお渡しました。みんなが考えたレシピを元に最終メニューは椿さんが決定しました。

動画を通して、椿さんからメニューの発表をしていただきました。みんな自分のアイデアが採用されたか、ドキドキしながら聞きました。



TSUBAKI 食堂 椿 直樹さん



みんなのレシピ

【瀬谷区井メニュー】

- ・バケット
- ・ハンバーグラタン
(はまポークのハンバーグにさつまいも・こまつな・きのこのクリームソース)
- ・横浜野菜のブイヨンスープ
- ・ヨーグルトとはちみつの寒天



メニュー発表



横浜 FC さんや横浜市の農家であるジコンファームの横溝さんと一緒に6年1組が学校の畑で育てたさつまいもを瀬谷区井で使っていただくことになりました!



令和6年10月1日 いよいよ瀬谷区丼が始まりました!!

Vol.15

瀬谷区

横浜野菜・地元地産

TSUBAKI食堂 X Yocco18

期間限定

横浜食育18区丼

10/1-31

瀬谷第二小学校のみんなと考えた

『ハンバーググラタン』

※昼 1,455 円 [税込 1,600 円]

☾夜 1,728 円 [税込 1,900 円]

さつまいも、小松菜と
きのこのクリームソース

はまぼろしの
ハンバーグ

瀬谷産生ハチミツ入り
ヨーグルトと
かぼちゃの寒天

パンナトー
ト

横浜やさいの
フイヨンスープ

今月の食育ポイント

全校生徒に呼びかけ、
瀬谷区にちなんだ食材を使った
「瀬谷区丼」のレシピを考えて
もらいました。

横浜FCの地元小学生との交流活動で、
瀬谷区の畑でさつまいもを育て、その一部
をグラタンに使用しています。

瀬谷第二小学校が考案した食育イベント
パクス・イス・セクム
瀬谷区食育キャラクター
パクス・イス・セクム



生産者

ヨーグルト、牛乳
瀬谷産生ハチミツ

相澤良牧場
セヤミツラボ

TSUBAKI食堂

Yocco18
瀬谷みつき
(瀬谷区)

18区丼をお召し上がりの方にスタンプカードを差し上げています。
1種類で2つのスタンプ、6つ貯まるごとに景品をプレゼントさせていただきます。
詳しくはスタッフまで、お問合わせ下さい。

ハンバーググラタンのクリームソース⇒相澤良牧場さんの牛乳

ヨーグルトとかぼちゃの寒天⇒相澤良牧場さんのヨーグルト

セヤミツラボさんのはちみつ



おいしそう♡



店内にはみんなのレシピがぎっしり!



朝会に椿さんと高崎さんがいらっしゃいました！

10月8日(火)TSUBAKI 食堂のオーナーシェフ椿直樹さんと瀬谷区井のコーディネーターである野菜ソムリエ上級プロの高崎順子さんが朝会に参加して、児童のみなさんが地産地消を意識したメニューを考えてくれたことへ感謝の気持ちをお話していただきました。今回の取り組みを通して、瀬谷区でとれるものや地産地消について興味関心が高まったように思われます。

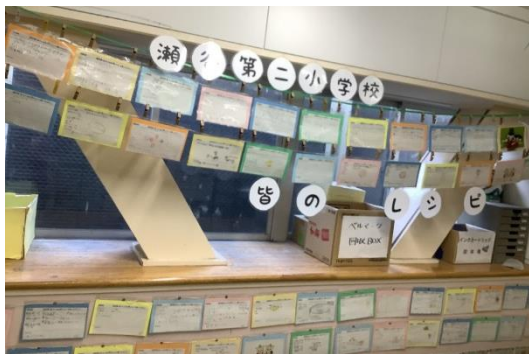
TSUBAKI 食堂オーナーシェフ 椿さん



野菜ソムリエ上級プロ 高崎さん



瀬谷区井終了後は、給食室前にみんなのレシピを掲示しました！



瀬谷丸のサバは瀬谷区井ではなく、お店のイベントやディナーメニューになりました！

